veja 40 ANOS São Paulo

vejasaopaulo.com.br
5 de dezembro de 2025

Abril 75

LENINE

"Um filme pra se ouvir, um disco pra se ver"

ODE AO NORDESTE

O cantor e compositor pernambucano lança em São Paulo *Eita*, disco e média-metragem que celebram a sonoridade, a memória e a importância do Nordeste para o país

Ministério da Cultura e Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas, apresentam

mes249

EXPOSIÇÃO TEMPORÁRIA

FUNK

UM GRITO DE OUSADIA e LIBERDADE

TERÇA a DOMINGO
9h às 16h30

ESTAÇÃO da LUZ – São Paulo

GRÁTIS aos
FINAIS DE SEMANA

museudalinguaportuguesa.org.br

Museu da Língua Portuguesa

EXPOSIÇÃO TEMPORÁRIA
"FUNK: Um grito de ousadia e liberdade"

Patrocínio Máster

Lei Rouanet Incentivo a Projetos Culturais · vale cultura · BR PETROBRAS · motiva

Patrocínio · Apoio · Concepção

VALE · instituto ultra · itaú · CAIXA · Museu de Arte do Rio · OEI · Prefeitura Rio Cultura

Museu da Língua Portuguesa

Gestão · Concepção e Implantação · Realização

idbrasil Organização Social de Cultura · Museu da Língua Portuguesa · Fundação Roberto Marinho · CULTSP · SP São Paulo Governo do Estado São Paulo todos · Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas · Ministério da Cultura · Governo do Brasil do lado do povo brasileiro

ines249

DOMINE O FATO. CONFIE NA FONTE.

10 grandes marcas Abril em uma única assinatura digital
A partir de **R$9,90/mês**.

veja | veja São Paulo | veja Negócios | veja Rio | CLAUDIA | VOCÊ RH | veja SAÚDE | QUATRO RODAS | SUPER INTERESSANTE | VC S/A

EDITORA Abril
Fundada em 1950

Publisher: Fábio Carvalho

CEO: Mauricio Lima

veja São Paulo

Redatora-chefe: Alice Granato

Editor-executivo: Arnaldo Lorençato **Editor-sênior:** Fabio Codeço
Editora-assistente: Carolina Farias **Repórteres:** Humberto Abdo de Lima, Larissa Zapata, Laura Pereira Lima, Luana Machado, Mattheus Goto, Saulo Yassuda, Tomás Novaes e Vanessa Barone
Editora de Arte: Marta Teixeira **Designer:** Graziella Iacocca
Estagiárias: Ana Clara El Faro, Ana Mércia Brandão, Lívia Uchoa, Mirela Costa e Raquel Tiemi

www.vejasp.abril.com.br

YouTube www.youtube.com/@VejaSp
Instagram: @vejasp
X: @VejaSP

VP DE PUBLISHING (CPO) Andrea Abelleira **DIRETOR DE TECNOLOGIA** Filipe Gomes
DIRETOR DE DISTRIBUIÇÃO E NOVOS NEGÓCIOS Erik Carvalho
DIRETOR DE PUBLICIDADE Ciro Hashimoto
DIRETOR DE ASSINATURAS Alberto Pirro
GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS Juliana Caldas

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA:
301 Usina – Av. Alcides Sangirardi, s/nº – Espaço C – Cidade Jardim, São Paulo, SP, CEP 05672-015

VEJA SÃO PAULO 2195 (ISSN 2675-0546) ano 43/nº 49. **VEJA SÃO PAULO** é uma publicação semanal da Editora Abril e circula na Grande São Paulo, no Litoral e nas cidades até 100 km da capital.
VEJA SÃO PAULO não admite publicidade redacional.

IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA.
Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700, Tamboré, Santana de Parnaíba/SP, CEP 06543-001

ÀS SUAS ORDENS

ASSINATURAS
www.assineabril.com.br

VENDAS CORPORATIVAS E VENDAS EM LOTE
assinaturacorporativa@abril.com.br

ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA ASSINANTES
minhaabril.com.br

WHATSAPP: (11) 3584-9200
TELEFONES: SAC (11) 3584-9200
Renovação 0800 7752112
De segunda a sexta-feira,
das 9h às 17h30
atendimento@abril.com.br

IVC GoRead

EDIÇÕES ANTERIORES
Todo acervo publicado de Veja está no App Veja. Baixe aqui

LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO
Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens, envie um e-mail para:
licenciamentodeconteudo@abril.com.br

LICENCIAMENTO DE MARCA
Para inserir as marcas do Grupo Abril em produtos e negócios, envie um e-mail para:
licenciamento@abril.com.br

PARA ANUNCIAR NO ESPAÇO DIGITAL E IMPRESSO
e-mail: publicidade@abril.com.br

TRABALHE CONOSCO
https://talentosabril.vagas.solides.com.br

GRUPO Abril
www.grupoabril.com.br

ines249

APRESENTADO POR PREFEITURA DE SÃO PAULO
aqui o trabalho não para

São Paulo entre as melhores do mundo

Única cidade da América do Sul no Top 20 do ranking World's Best Cities 2026, capital paulista se afirma como metrópole global em cultura, negócios e qualidade urbana

DIVULGAÇÃO SECOM

Com 12,4 milhões de habitantes, distribuídos por 96 distritos e uma área de 1.521 km², São Paulo é a maior metrópole da América Latina e uma das cidades mais densas do planeta. São 21,3 milhões de pessoas convivendo em um território onde circulam 70 nacionalidades diferentes, com voos diretos para todo o Brasil e diversos destinos internacionais.

Essa magnitude demográfica, econômica e cultural se traduziu em um novo reconhecimento global. O ranking World's Best Cities 2026, da consultoria internacional Resonance, colocou São Paulo em 18º lugar entre as melhores cidades do mundo — e como a única representante da América do Sul no Top 20. A capital paulista aparece ao lado de metrópoles como Londres, Nova York e Paris, à frente de ícones como Miami, Osaka e Milão.

CIDADE QUE CRESCE À NOITE E DURANTE O DIA

O relatório destaca uma São Paulo em "neon pleno", impulsionada por uma vida noturna classificada como a melhor do mundo e por uma cena gastronômica que figura entre as cinco primeiras globalmente. Bairros como Vila Madalena e Baixo Augusta aparecem como símbolos dessa vitalidade, com bares, casas de shows e clubes movimentados todas as noites.

Na gastronomia, a volta do Guia Michelin ao Brasil recolocou em evidência casas como D.O.M., Maní e Evvai, ao mesmo tempo em que novos restaurantes autorais se espalham por Pinheiros e Jardins. O relatório também coloca São Paulo entre os três melhores destinos do mundo em compras, citando o eixo de luxo da rua Oscar Freire e os shoppings JK Iguatemi e Cidade Jardim.

Nas redes sociais, a metrópole lidera o volume de postagens no Instagram ligadas a cultura e gastronomia, o que ajuda a impulsionar a cidade ao 8º lugar global na dimensão Lovability, que mede vitalidade e qualidade de vida urbana.

UMA INFRAESTRUTURA CULTURAL DE METRÓPOLE GLOBAL

Os números da cultura ajudam a explicar o desempenho. São Paulo reúne 124 museus,

ines249

Cultura e eventos que contam pontos

124 *museus*

108 *bibliotecas*

105 *espaços culturais*

119 *teatros*

Mais de **2 mil** *eventos por ano*

1ª cidade do Brasil em número de eventos e 3ª da América Latina

Carnaval de rua mais movimentado do país, Virada Cultural, Fórmula 1, Bienal de Arte, Bienal do Livro, São Paulo Fashion Week, Lollapalooza e The Town entre os destaques.

108 bibliotecas, 105 espaços culturais e 119 teatros, com programação que vai de musicais da Broadway a produções experimentais.

A cidade recebe mais de 2 mil eventos por ano. O calendário inclui Virada Cultural, Carnaval de Rua, Grande Prêmio São Paulo de Fórmula 1, São Paulo Fashion Week, Corrida de São Silvestre, bienais de arte e de livro, além de festivais como Lollapalooza e The Town, consolidando a cidade como capital dos shows na América Latina.

BAIRROS EM EVIDÊNCIA NO MAPA GLOBAL

O reconhecimento internacional não se limita ao conjunto da cidade. Em 2025, o guia britânico Time Out colocou a Barra Funda como o 3º bairro mais "cool" do mundo. Já a Liberdade entrou na lista dos 25

ines249

melhores destinos do planeta para viajar em 2026, segundo o ranking Best in Travel, da Lonely Planet.

Falando em Liberdade, o bairro oriental ganhará a Esplanada da Liberdade, um novo espaço público construído sobre a Radial Leste–Oeste, com praças, áreas de lazer, quiosques, serviços e um Espaço de Cultura com programação gratuita 24 horas por dia.

TRANSFORMAÇÕES URBANAS E INOVAÇÃO

O desempenho de São Paulo no ranking também é associado a uma série de projetos urbanos recentes, com destaque para a modernização do Anhembi, com nova arena, hotel e centros de convenções em reforma, o que reforça o mercado de eventos. Na Marginal Pinheiros, a expansão de parques lineares e ciclovias vem trazendo cada vez mais pessoas para a orla do rio em fins de semana e feriados.

A cidade investe ainda em revitalização de calçadas, praças, corredores culturais,iluminação pública e segurança, que valorizam áreas históricas e estimulam a circulação noturna.

No campo econômico, a expansão de cloud e fintechs no eixo Faria Lima–Berrini é vista como prova do apetite contínuo por investimento estrangeiro direto. São Paulo concentra 3,3 mil startups, é a única cidade da América Latina no Top 30 do ranking global de ecossistemas de inovação e abriga 12 dos 22 unicórnios brasileiros.

UMA METRÓPOLE EM DISPUTA NO CENÁRIO GLOBAL

Em um mundo no qual grandes cidades competem por talentos, investimentos e visitantes, o desempenho de São Paulo indica uma metrópole que conseguiu combinar escala econômica, diversidade cultural e transformação urbana.

A presença no Top 20 do World's Best Cities 2026 reforça uma percepção de uma cidade que não dorme, mas que, aos poucos, também se torna mais caminhável, mais conectada por ciclovias, mais iluminada e com maior oferta de espaços públicos. Gigante, complexa e em constante reinvenção, São Paulo volta a ocupar com força o mapa das grandes cidades do mundo.

ines249

Por que São Paulo subiu no ranking?

18ª colocada entre as melhores cidades do mundo

Única cidade da América do Sul no Top 20

8º lugar em "Lovability"
(vitalidade e qualidade de vida urbana)

Vida noturna nº 1 do mundo

Restaurantes no Top 5 global

Compras entre as 3 melhores do planeta

1º lugar mundial em posts no Instagram sobre cultura e gastronomia

Avaliação feita entre 100 áreas metropolitanas com população acima de 1 milhão, usando mais de 270 métricas de infraestrutura, cultura, turismo, economia e reputação.

ines249

Eita!

Ouvir Lenine é bom demais e estar com ele só melhora a experiência. O cantor e compositor pernambucano acaba de lançar em São Paulo não somente um álbum com onze faixas inéditas, mas também um filme do disco! Já disponível no YouTube, a obra, batizada de *Eita*, é um convite para imergir no universo visual e sonoro do artista. Sim, ele cria a partir do olhar. Na entrevista da reportagem de capa, feita em seu estúdio na Urca, Lenine estava empolgadíssimo ao contar sobre o percurso do disco, que teve a participação dos seus três filhos e dos cinco netos, além da companheira, Anna Barroso, sua empresária, e da nora Miriam Roia, na comunicação. O repórter Tomás Novaes ouviu parceiros de Lenine e o filho Bruno, produtor do disco, sobre essa potente e poética homenagem ao Nordeste, sempre com a suavidade e a sonoridade ímpares de Lenine.

Trazemos também uma reportagem especial do editor-executivo Arnaldo Lorençato que mostra, em primeira mão, os ambientes e o cardápio de um complexo de restaurantes italianos no Cidade Matarazzo, assinado pelo escritório Toca, de Malu Barretto.

Nas Amarelinhas, Laura Pereira Lima conversou com o filósofo Francisco Bosco, que diferencia críticas ao machismo de críticas aos homens.

Já em clima de véspera de Natal, fomos atrás de itens de decoração e consumo para as mesas das festas de fim de ano. São vários lançamentos e peças divertidas, como o panetone em que se pode gravar uma mensagem personalizada, da Biscoitê. Como diz Lenine, eita! Boa leitura!

ALICE GRANATO

CAPA

Alice Granato e Lenine, no estúdio do artista: processo criativo de *Eita*

MATA CITTÀ

Complexo gastronômico no Cidade Matarazzo

RICARDO D'ANGELO

NATAL

Produtos como um panetone que fala estão entre as novidades

MARI FRANÇA

AMARELINHAS

Francisco Bosco e sua visão sobre o comportamento contemporâneo

FOTOS DIVULGAÇÃO

CATARINA RIBEIRO

Alice Granato,
redatora-chefe

Foto de capa: Camilla Maia **Mapa do Nordeste:** Bruno Tavares

ines249

INFORME PUBLICITÁRIO

DIVULGAÇÃO

CPF na nota?

A pergunta é comum e responder "sim" se tornou uma forma simples de contribuir com a saúde de milhares de brasileiros. Você também pode contribuir!

Por meio do Programa Nota Fiscal Paulista, da Secretaria da Fazenda, é possível direcionar os créditos gerados para o Instituto do Coração (InCor-HCFMUSP), um dos maiores prestadores de atendimento de alta complexidade do SUS e referência mundial em cardiologia, reconhecido pelo ranking da revista Newsweek.

Com o apoio da Fundação Zerbini (FZ) — organização sem fins lucrativos responsável por apoiar e viabilizar as iniciativas de Assistência, Ensino, Pesquisa e Inovação do InCor — o Instituto realiza anualmente cerca de quatro milhões de exames e 250 mil consultas, além de procedimentos que impactam diretamente a qualidade de vida de pacientes de todo o país. Destinar os créditos da sua nota fiscal é uma maneira prática, segura e gratuita de fortalecer esse trabalho.

Com a chegada do Natal, época de doação e gratidão, queremos ampliar esse apoio. Nos dias 10 e 11 de dezembro, das 10h às 15h, a FZ fará uma ação especial em um espaço cedido pelo Shopping Center 3 para divulgar a importância do InCor e ensinar as pessoas a se cadastrarem no site da Nota Fiscal Paulista, tornando-se doadoras recorrentes, destinando suas notas fiscais para a instituição. O objetivo é orientar, na prática, como fazer o cadastro e ativar a doação automática, mostrando que não há necessidade de investimento financeiro, apenas a transferência das notas fiscais.

O processo é simples: no site ou aplicativo da Nota Fiscal Paulista, selecione a Fundação Zerbini como beneficiária e ative a doação automática. Caso haja crédito disponível, é necessário resgatar o valor primeiro. A partir desse momento, todas as compras em que você informar o CPF passam a gerar créditos destinados ao InCor.

Com esse gesto cotidiano, você contribui diretamente para o atendimento especializado, o avanço de pesquisas, o desenvolvimento de tecnologias — como telemonitoramento e aplicações de inteligência artificial em diagnósticos — e novos modelos de ensino médico.

Cada cupom conta, e muitos geram créditos superiores ao valor da própria compra, dependendo do estabelecimento. E quem participa continua concorrendo aos sorteios mensais do Programa Nota Fiscal Paulista.

Destinar seus créditos é ajudar o InCor a salvar vidas e a se manter entre as instituições mais inovadoras do país. Sem custo para você, com impacto para milhares de corações.

Acesse o QR Code ao lado e veja o passo a passo de como se cadastrar e ajudar o InCor

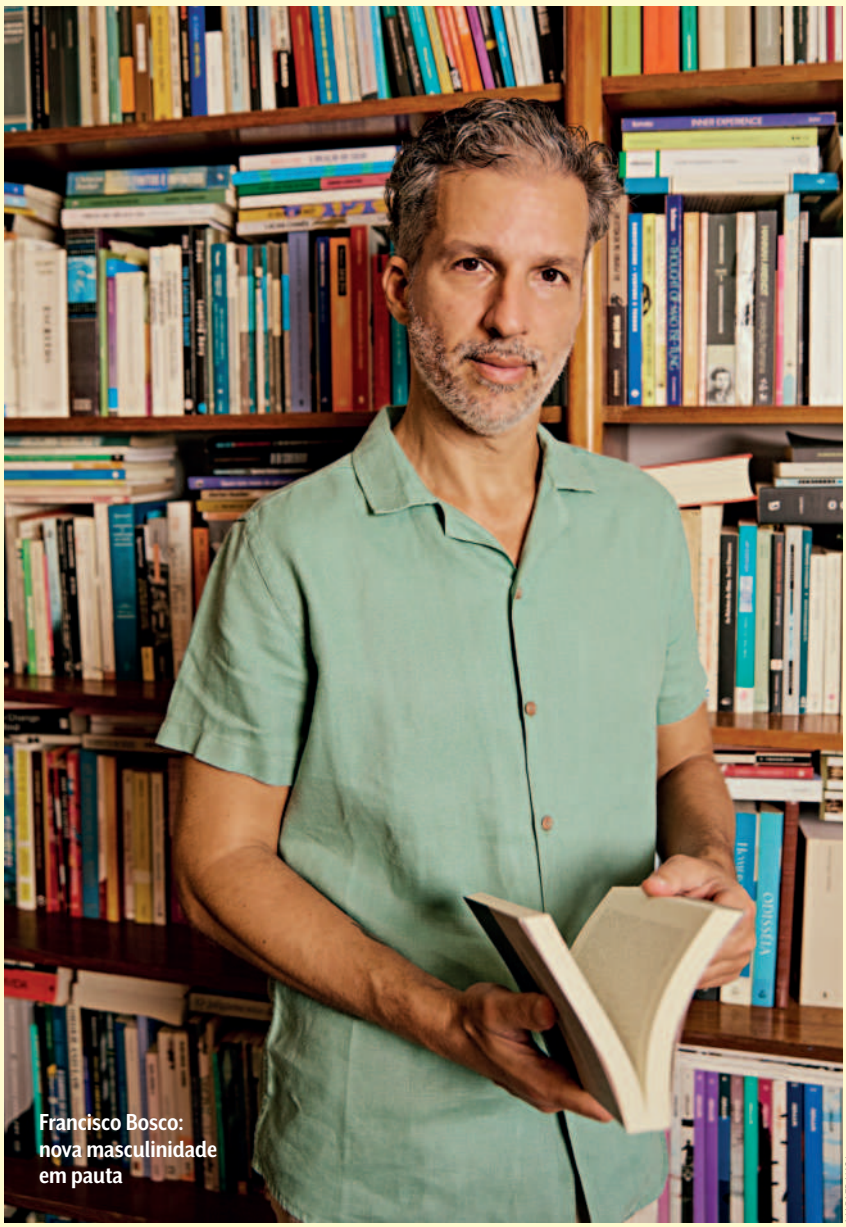
ines249

“Há uma confusão entre a crítica ao machismo e a crítica aos homens”

Intelectual reflete sobre o papel do homem contemporâneo semanalmente no Papo de Segunda *e vem a São Paulo no próximo dia 13 com palestra sobre o amor*

Laura Pereira Lima

É difícil definir a atuação de Francisco Bosco. Formado em comunicação social, ele seguiu carreira acadêmica em teoria literária, área em que fez mestrado e doutorado. Na televisão, fala sobre temas como política, amor e identitarismo. Ele se considera semiólogo, ensaísta ou “intelectual público freelancer”. Mas, na boca do povo, virou filósofo. “Aceito a nomenclatura, no espírito lacaniano de que a comunicação é o sucesso do mal-entendido”, conta o pensador, que faz parte do elenco fixo de *Papo de Segunda,* na GNT, desde 2018. Entre um programa e outro, escreveu os livros *Meia Palavra Basta* (Record; 128 págs.; R$ 59,90) e *O Diálogo Possível* (Todavia; 416 págs.; R$ 95,90) — além de outras obras sobre atualidades e três livros de poesia que ele renega. “São muito ruins. Sou filho de uma pessoa famosa, então cresci vendo meu pai e os amigos lançando livros, discos e filmes. Considerei que publicar um livro era uma etapa muito natural, mas deveria ser a conclusão de um longo processo.” À *Vejinha,* o filho do cantor João Bosco conta sobre as transformações do papel do homem e reflete sobre o amor na contemporaneidade — tema de palestra que dará no próximo dia 13 na Fundação Maria Luisa e Oscar Americano, no Morumbi.



Francisco Bosco: nova masculinidade em pauta

MARI FRANÇA

Existe um certo preconceito com intelectuais com maior presença midiática?

ines249

Existe, e existe por razões pertinentes e por razões que não são pertinentes. Quando se é um intelectual público, que busca alcançar um grande público, é praticamente inevitável que você tenha que vulgarizar bastante seu discurso, já que vivemos em uma sociedade pouco letrada. Nesse sentido, me parece pertinente desconfiar dessa produção intelectual. Por outro lado, muita gente que pertence a esse nicho acadêmico hiperletrado estabelece uma rivalidade com quem vai para a televisão, porque lá tem mais fama e dinheiro. É como se dissessem: "Não posso aceitar que, além de gozar de um maior reconhecimento público e ganhos financeiros, essa pessoa ainda goza do prestígio intelectual". Essa reação é meramente rivalitária.

Por que o *Papo de Segunda* faz tanto sucesso?

Acho que faz sucesso por duas razões. Uma é que o programa surgiu em um contexto de transformação profunda no campo das relações de gênero. O programa tem um formato interessante, com quatro homens com uma perspectiva progressista sobre gênero e que lidam com essa mudança. O programa também fica dentro de um canal em que o público é largamente feminino, então me parece que o sucesso vem da possibilidade de as mulheres verem como pensam e vivem homens às voltas com essas transformações profundas no campo dos gêneros. A outra razão me parece que são os bons afetos que circulam entre os integrantes. Acho que temos uma química verdadeira.

Quais são os ganhos que essa nova masculinidade traz?

Para mim o principal deles está no campo do exercício da parentalidade. Não há, na minha opinião, uma experiência afetiva que chegue perto da longa, complexa e desafiadora aventura afetiva que é ter um filho de quem você efetivamente cuida e por quem você se responsabiliza. Tem outros ganhos também. O homem tradicionalmente não podia expressar suas emoções para si mesmo ou para os outros. É uma dor horrível não ter acesso a seu próprio inconsciente. A nova masculinidade permite que o homem tenha acesso a esse inconsciente social e que tenha a chance de se conhecer.

Como os homens têm reagido a essa mudança?

Uma parte aceitou esse processo, considerou-o politicamente justo, o que não significa concordar com ele incondicionalmente. Outra parte vem reagindo contra essa transformação e configurando globalmente um grupo que a gente poderia chamar de conservador, reacionário, extrema direita e masculinista. O homem perdeu sua identidade, e, enquanto alguns a recompuseram, outros estão lutando pela conservação da identidade perdida. Nenhuma transição é fácil, e no caso dos homens significa abrir mão de um conjunto de poderes. E tem gente que gosta muito de poder.

"Vivemos um ideal de amor romântico que, no fundo, nunca deu certo para a maioria das pessoas"

Então você não concorda com o movimento feminista incondicionalmente.

As mulheres ficam chateadas comigo quando digo que deveria haver um ajuste no discurso feminista, que deveria enfatizar uma agenda positiva para os homens, em vez de ficar insistindo em uma estigmatização, uma criminalização e um rebaixamento sistemático dos homens. Há uma confusão sistemática entre a crítica ao machismo, que é pertinente e necessária, e a crítica ontológica aos homens. Isso é um erro tremendo e produz muitas injustiças com jovens meninos, que crescem em meio a esse discurso e são culpabilizados antes mesmo que produzam atos pelos quais, e só pelos quais, poderiam ser culpabilizados. Há, claro, uma agenda negativa, que é importante sustentar, que é a agenda contra a violência sexual, o assédio sexual e moral, as microviolências. Mas é preciso entender que os homens estão passando por uma crise e que ajudá-los a atravessar essa crise não significa minimamente relativizar a força do discurso feminista.

Como lida com críticas como essa?

Infelizmente muitos intelectuais hoje aderem à pressão da lógica de grupos nos meios digitais, e a vontade de pertencimento é tão grande que boa parte deles abre mão de seu compromisso fundamental com a verdade. É muito fácil ser um intelectual de esquerda e ficar o tempo todo batendo na direita e sendo atacado pela direita. Isso não só não dói, como é até uma recompensa narcísica. Venho me colocando em conflito com aquele que considero o meu próprio grupo desde sempre, e é um grupo que me bateu sem dó. Mas não importa, podem caçar minha carteirinha, continuo me considerando um homem de esquerda e progressista.

O que a onda de relações não monogâmicas diz sobre nossas relações contemporâneas?

Há alguns séculos a humanidade se propôs a conciliar, em uma mesma pessoa, desejo sexual, exclusividade sexual, constituição de família, divisão de vida financeira, formação de filhos... São fatores que tendem a ser divergentes e que tentou se unir em um ideal de amor romântico que, no fundo, nunca deu certo para a maioria das pessoas. E isso, geralmente, leva à hipocrisia, à infidelidade. Agora os mais jovens não compreendem de cara esse ideal do amor romântico e tentam outras formas de se relacionar, como o celibato, os trisais e os casamentos não monogâmicos. Eu considero que não há acordo ideal, todas as formas têm problemas e nenhuma é superior à outra. Cabe a cada um encontrar a forma menos pior para seu inconsciente, seus traumas, seu desejo e sua singularidade.

ines249

FRANCIO DE HOLANDA

TERRAÇO PAULISTANO
Humberto Abdo

Por dentro e por fora

Da janela de **Felipe Morozini** muito se vê e se vive. O mesmo vale para seu apartamento, que já viu festas com 100 pessoas (em um espaço de 200 metros quadrados) e guarda histórias em cada um dos itens que decoram os cômodos — dos macaquinhos em vários formatos ao Julius, cachorro Dálmata de porcelana que o acompanha há dezoito anos. "A sabedoria chinesa fala que temos que ter pequenas coisas admiráveis em casa e descobri que essas miniaturas são coisa de geminiano", diz. O clima festeiro também condiz com o signo. "Mas agora em volume menor, dez pessoas é o meu máximo", diverte-se.

Nascido no Tatuapé, Felipe ocupa o endereço herdado da bisavó há 25 anos, no último andar de um prédio na São João. Incenso aceso o dia todo e doze horas de passarinhos cantando no YouTube são alguns dos toques de serenidade lá dentro. "Quando chega o fim do dia, coloco grilos e sapos." Outro porto seguro é o antigo estúdio que virou estufa com plantas passeando pelas paredes, até o teto. "Na pandemia, percebi que algum lugar aqui ia me salvar."

Das 200 000 fotografias guardadas em seu arquivo, pelo menos 30 000 delas foram feitas no apartamento: registros da cantora Letrux, freiras caminhando pelo Minhocão e um ensaio de Gianecchini lavando louça de cueca estão na exaustiva seleção final para o primeiro livro do artista, *Aqui Não Tem Silêncio* (Afluente, 330 reais).

Com lançamento neste sábado (6) na Biblioteca Mário de Andrade, a obra mistura essas imagens com algumas das frases icônicas que todo dia capturam a atenção de quem passa por uma das empenas assinadas por Morozini na cidade, como a famosa "eu sabia que você existia". "Mais de 100 pessoas pediram alguém em casamento na frente do prédio", conta. "E já fiz um pedido de casamento aqui de uma mulher que começou a namorar uma fã minha. Coloquei cheirinhos, a música delas. Com a aliança no bico de um passarinho, as duas foram juntas para a sala das plantas."

LEO MARTINS

ines249

Sociedade: Fernando Ximenes, Thomaz Rothmann e Thiago Armentano

JOHNNIE MELLO/DIVULGAÇÃO

CONJUNTO RENOVADO

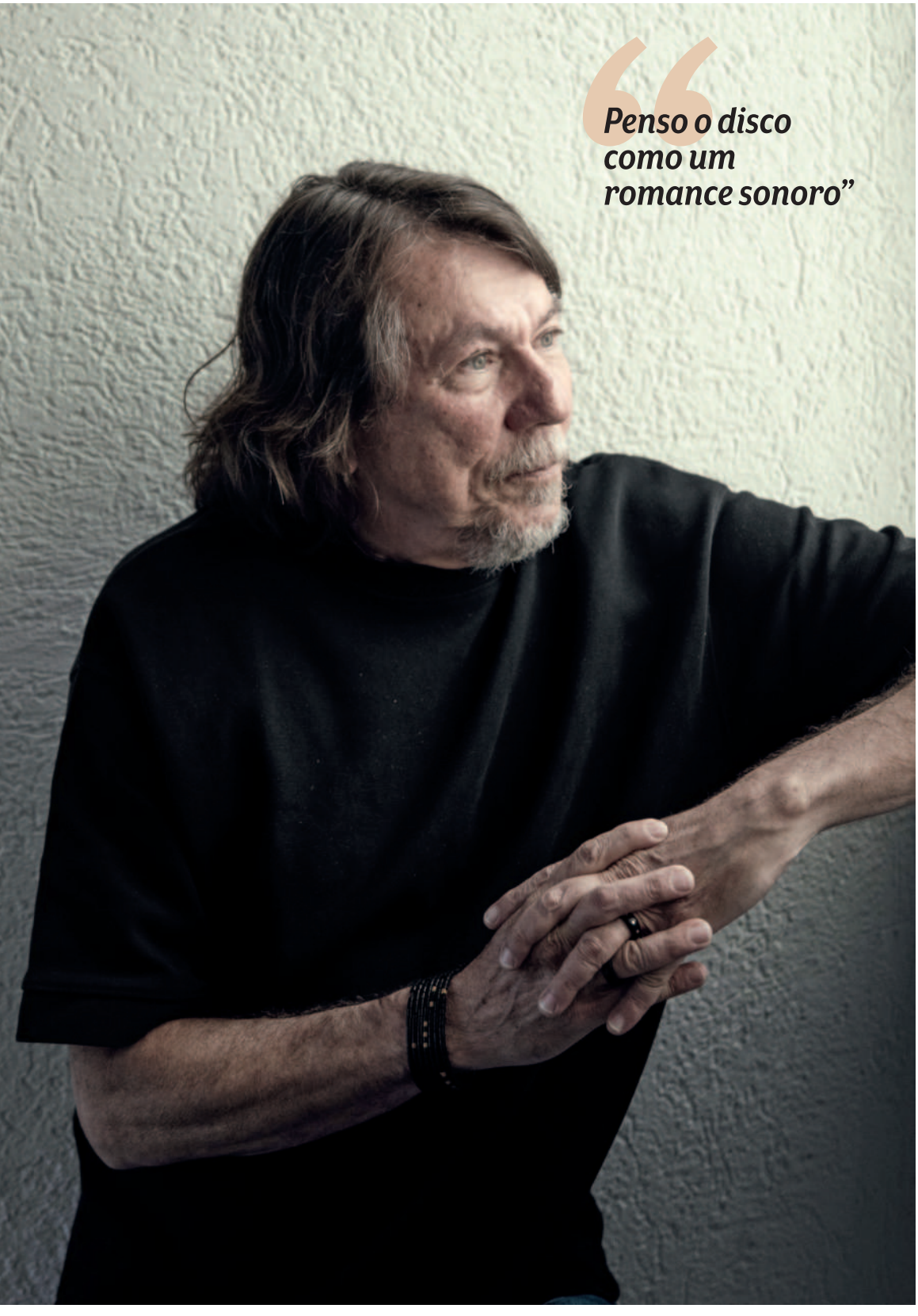
Com investimento de 22 milhões de reais, o **Conjunto Nacional** terá um novo espaço de eventos no próximo ano. Assinado pelos mesmos empresários do Parque Mirante, o local ocupa 2 000 metros quadrados divididos em dois andares, no jardim de inverno onde, nos anos 1950, operava o Fasano. Previsto para abrir em 25 de janeiro, vai se chamar Jardim Nacional. Serão duas áreas, ambas para locação de eventos corporativos e festas particulares: um salão maior, com 7 metros de pé-direito, e outro com palco posicionado e pronto para encontros menores. "A ideia é entregar a tempo do aniversário de São Paulo como um presente para a cidade", resume Fernando Ximenes, um dos sócios.

PAUSA PARA O SILÊNCIO

Galerias, restaurantes e clubes de leitura já fizeram parte dos lançamentos da **MH Studios,** que todo ano anuncia o novo tema dos planners e agendas da papelaria. Para 2026, uma viagem à China inspirou a fundadora, Maria Helena Pessôa de Queiroz, a optar pela introspecção e sugerir uma pausa. Nesta edição, com ilustrações assinadas pela artista Jackie Hatys, os itens remetem à importância do tempo e silêncio, incluindo desenhos de borboletas, olhos, chaves, ampulhetas e relógios dourados. O lúdico e colorido que já fazem parte da marca. Cada planner custa de 510 a 540 reais, com a opção de gravar iniciais do nome.

FOTOS NANI RODRIGUES/BREJO/DIVULGAÇÃO

ines249



“Penso o disco como um romance sonoro”

ines249

Lenine em seu estúdio na Urca: desde 1979 o artista vive no Rio

O SOM ATRAVÉS DOS **OLHOS**

O cantor e compositor Lenine lança em São Paulo um filme revelador de todo o processo criativo do seu álbum *Eita,* com onze faixas inéditas que exaltam a importância do Nordeste

TEXTO Alice Granato e Tomás Novaes

FOTOGRAFIA Camilla Maia

Os olhos de Lenine são verdadeiros faróis. Ele se expressa no seu olhar, de um azul-esverdeado, feito o mar de Boa Viagem, no Recife, onde nasceu, há 66 anos. O cantor e compositor acaba de lançar em São Paulo seu mais novo trabalho, que chega em forma de filme, um média-metragem (cerca de 30 minutos) e álbum, batizado de *Eita* ainda antes mesmo de nascer. De seu estúdio, no charmoso bairro da Urca, no Rio, onde vive desde 1979, ele conta que sempre se imaginou fazendo cinema. "Para mim é tudo no olhar. Todas as músicas que faço, não me recordo de nenhuma que eu tenha feito a partir de um estímulo sonoro, tudo é através do que vejo, do que percebo com o olhar", revela. "Isso tem a ver com o cinéfilo que eu sou; eu me criei, me formei e me eduquei no cinema."

Depois de um hiato de dez anos sem lançar um álbum, Lenine quis ir além e mostrar um "dis-

ines249

co para se ver, um filme para se ouvir". Incomodado com a velocidade com que as pessoas olham as coisas, ele quis criar uma experiência completa, uma imersão íntima no universo do disco. Quem assistir ao filme, agora disponível no YouTube, poderá conhecer o processo do artista, suas referências literárias e inspirações. "Cinema, para mim, nunca teve a ver com videoclipe. Fiz poucos, sempre evitei fazer, pois você se vê envolvido num roteiro de que não participou, para representar algo que já fez. Você atua para aquilo, sempre me pareceu uma coisa estranha", afirma. "Eu não fiz um videoclipe, mas um filme em que divido a minha intimidade. Símbolos e ícones que foram fundamentais na formatação do álbum. O cenário desse filme são meus objetos, as coisas lá de casa, os livros que eu leio, que meus filhos leram... O que fiz foi expor o meu íntimo, mais do que dirigir um filme."

O grande tema do disco é o Nordeste. "É um trabalho muito pessoal, tudo na primeira pessoa. O disco inteiro assim. Tem muito a ver com questões relevantes para mim", reafirma.

Para o compositor, fica um sentimento de anacronismo no fato de insistir num álbum. Segundo ele, quase ninguém faz mais isso. "As pessoas fazem um EP, uma canção, um feat. A maioria dos ouvintes te dá quinze, vinte segundos de música inédita. Se não os capturar, já correm para outra coisa. O processo de imersão sonora parece que deixou de existir." Daí seu mergulho profundo, para tentar reafirmar o "romance sonoro". "Estou impondo isso. Te dando ferramentas para você, como a uma cebola, descascar o álbum. Se dê ao luxo, me entregue trinta minutos de sua vida para conhecer um inédito."

Isso o libertou da ideia de ter de atuar. O compositor pensa num disco como um romance musical. Ele conta que nunca entendeu quando lhe perguntam, na divulgação dos discos, qual é a música de trabalho. "Como assim? Se for pensar num livro, eu teria que escolher um capítulo? Ouve o disco inteiro! Escolha a sua música preferida depois", sugere.

A interjeição "eita" o vinha perseguindo. E ele diz ser um colecionador de palavras e títulos de disco. Caiu como uma luva.

O filme, gravado em plano-sequência, é uma grande homenagem ao Nordeste. "O Brasil tem um débito gigante com o Nordeste. Estamos vivendo em um tempo não medieval graças ao Nordeste, que elegeu o Lula", afirma. As músicas são sobre isso, e o álbum é dedicado a quatro criadores contemporâneos nascidos no Nordeste: aos pernambucanos Naná Vasconcelos (1944-2016) e Dominguinhos (1941-2013), ao baiano Letieres Leite

LENINE EM SEIS DISCOS

***Olho de Peixe* (1993)**
Influente, feito em parceria com Marcos Suzano, é o seu segundo álbum, após *Baque Solto* (1983).

***O Dia em que Faremos Contato* (1997)**
Seu primeiro disco solo tem hits pop como *Hoje Eu Quero Sair Só*.

***Na Pressão* (1999)**
Com *Jack Soul Brasileiro* e *Paciência*, é síntese da sua assinatura musical, das baladas existenciais ao violão suingado.

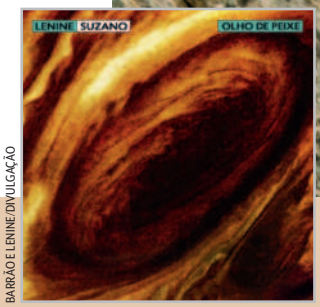
***Chão* (2011)**
Primeiro álbum com produção de Bruno Giorgi, seu filho.

***Carbono* (2015)**
Traz conexões com a música nordestina, movimento concretizado em *Eita* (2025).

***Em Trânsito* (Ao Vivo) (2018)**
Seu penúltimo trabalho, disco ao vivo com músicas já conhecidas e outras inéditas, como *Leve e Suave*.

Lenine e a artista Luiza Morgado, que assina a capa: linogravura exclusiva

ines249



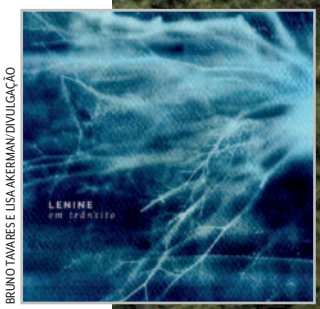
BARRÃO E LENINE/DIVULGAÇÃO

BARRÃO E FERNANDA VILLA-LOBOS/DIVULGAÇÃO

CHRISTIAN GAUL/DIVULGAÇÃO

ANNA BARROSO/DIVULGAÇÃO

JOSÉ CARLOS LOLLO/DIVULGAÇÃO



BRUNO TAVARES E LISA AKERMAN/DIVULGAÇÃO

ines249

O pernambucano no mapa do Nordeste: homenagem

Herança sonora

Bruno Giorgi, segundo filho de Lenine, é o produtor do disco

Feito a muitas mãos e em família, *Eita* (2025) é o terceiro álbum de Lenine com produção assinada por Bruno Giorgi, 37, músico, produtor, engenheiro de som e seu filho do meio. Desde a infância acompanhando de perto a feitura de álbuns como *Olho de Peixe* (1993), o gosto pelo estúdio virou ofício. "Na faculdade de música, enquanto as vivências das pessoas eram mais com instrumentos, as minhas eram gravações e passagens de som", conta. Na sua carreira, Bruno passou por estúdios de nomes como Tom Capone (1966-2004) e Kassin, além de bandas como Posada e o Clã. A entrada na discografia de Lenine se deu com *Chão* (2011), obra influenciada pelas vanguardas da música contemporânea. A experimentação é um interesse comum a filho e pai e está presente em *Eita*, mixado em Dolby Atmos, tecnologia de som imersivo. "É sobre tirar o ouvinte da posição de observador e colocá-lo dentro do que acontece na música", explica. A pandemia e o nascimento prematuro de Otto, filho de Bruno, atravessaram o processo do disco e realinharam as certezas. "Hoje só lanço algo quando sei que é o que quero dizer para o mundo", diz. Por isso o ritmo vagaroso de criação e produção de *Eita*, que se estendeu por quatro anos, com passos certeiros. "Senti que conseguimos traduzir melhor a nossa intimidade. E acho que é o álbum em que você está cantando melhor, pai", comenta, ao que Lenine responde: "Obrigado, meu produtor *(risos)*". Uma parceria especial.

ines249

(1959-2021) e ao alagoano Hermeto Pascoal (1936-2025). “Não se pode dizer que a música desses quatro é nordestina. Eles fazem uma música universal”, afirma.

Para Lenine, até hoje os nordestinos sofrem com preconceito. “A xenofobia ainda existe. As pessoas associam o Nordeste à fome, à aridez, a um povo feio, uma raça menor”, diz. “Precisamos largar essa ideia preconcebida. Cada estado do Nordeste tem sua expressão, seu sotaque. Temos de rever o que o não nordestino imagina que seja o Nordeste.” Lenine fez esse álbum com a participação efetiva dos seus três filhos, João, Bruno e Bernardo. “O núcleo duro foi fundamental.” E também pertinho da companheira, a empresária Anna Barroso, e dos cinco netos (Tom, Martin, Rudá, Otto e Luna, única menina). “Um benefício unir trabalho com estar junto da família. Essa convicção me faz ter certeza do caminho que escolhi.” ■

FABIANE CINTRA/DIVULGAÇÃO

Lenine, seu neto Otto *(acima)* e o filho Bruno *(acima e à dir.):* produtor musical de *Eita*

PALAVRAS DOS PARCEIROS

“*Eita* é uma porrada seca e gentil ao mesmo tempo. Uma biografia, um desnudamento e uma linda homenagem ao Nordeste. O álbum é, na minha opinião, um dos mais bem elaborados da carreira do Lenine. Ouvi-lo é reforçar a frase da Fernanda Torres: a vida presta! Está tudo aí parceiro, como a tradução de muitos discos em um só”

DUDU FALCÃO, compositor

“Os álbuns do meu pai são sempre muito mais do que um conjunto de canções. No *Eita* isso fica claro: embora continue sendo cosmopolita como tudo que ele faz, é muito arraigado na sua nordestinidade. É uma ode ao Nordeste, de um nordestino. É um disco muito forte e potente, de canções memoráveis, que vão dialogar com muita gente”

JOÃO CAVALCANTI, cantor e compositor

“Ele quis retratar o álbum no audiovisual para que as pessoas pudessem, como ele diz, ouvir o filme e ver o disco. A ideia é ser uma obra única — os clipes externos seriam a vida real, e as filmagens dentro da caixa preta o inconsciente. Ele tinha toda a parte estética pensada, assim como a vontade de realizar de maneira orgânica”

LAÍS BRANCO, diretora do audiovisual de *Eita*

“O disco celebra artistas nordestinos, como Hermeto Pascoal, Dominguinhos, Naná Vasconcelos e Letieres Leite. E é repleto de homenagens em cada canção. A ideia do plano-sequência foi trazer na narrativa o que acontecia na cabeça dele, como se ele estivesse compondo na hora. Isso trouxe uma verdade muito grande para o filme”

KABÉ PINHEIRO, diretor do audiovisual de *Eita*

ines249

Doces Biscoitê: design detalhista e inovação

FOTOS DIVULGAÇÃO

Mania de Noel

Data inspira consumidores e marcas a mergulharem no espírito festivo

Laura Pereira Lima e Luana Machado

Apaixonado pelo Natal, o cabeleireiro Augusto Rodrigues coleciona há anos embalagens natalinas. "Minha avó sempre tinha latas de biscoitos espalhadas pela casa. Me lembra a minha infância", afirma o paulistano. Ele as usa para guardar canetas, pente, utensílios da lavanderia. Além delas, sua casa também é cheia de porcelanas. Apesar de não ter saído às compras ainda, Augusto já está de olho nos lançamentos e encheu os olhos ao ver as latas da Biscoitê e, especialmente, o panetone que permite gravar uma mensagem de voz. "Me chamou a atenção, porque é muito especial. Toca lá no fundo", confessa. "Por isso, shoppings e grandes marcas estão com mudanças estratégicas, criando espaços de ativações para receber consumidores e conectá-los com seus valores", explica Juliana Ferraz, diretora de negócios e relações públicas da Holding Clube, especializada em marketing e comunicação de experiência.

Marcas como O Boticário, Natura, Biscoitê e a Dona do Doce estão com casas e vilas de Natal que propõem vivências relacionadas à data e também utilizam esses espaços como vitrines para as coleções especiais. A Tania Bulhões enfeitou a loja-conceito no Jardim Paulista com flores 3D, luzes na entrada, além de uma árvore de 6 metros de altura. Por lá, dá para conferir a linha de mesa natalina com bule de chá, prato de sobremesa, bolas para árvore, bonbonnière e travessa.

"Os consumidores não querem apenas entrar nas lojas e comprar produtos. Eles querem criar histórias junto das suas marcas preferidas. Por isso vemos tantas parcerias e junções de comunidades atualmente. É realmente um grande desafio criar uma comunicação que reflita a autenticidade da marca", pontua Ju Ferraz. Na Biscoitê, o processo de elaboração da linha de Natal começa mais de um ano antes da data. A equipe se reúne e organiza os temas que vão nortear a coleção. "Nesse dia, falamos muito de memória e de tradição. Foram as palavras-chaves daquele pontapé inicial", conta Carol Matos, criadora e diretora de marketing da empresa.

Os produtos espelham essa valorização da memória, com itens que se mantêm — repaginados, claro — a cada ano. É o caso do Gran Livrê, caixa de biscoito que simula um livro, com uma versão diferente desde 2019. Atualmente, 25% do faturamento anual da marca de biscoitos vem do Natal, época líder em vendas.

A Le Creuset também espera um pico de vendas, com 30% de crescimento em comparação ao último ano. A marca está com um catálogo de panelas, canecas, pratos, bowls e bandejas que destacam os tons verde e vermelho, além de símbolos natalinos, como as vinhas. "Esperamos essa impulsão pela expansão do portfólio sazonal, pelo fortalecimento da experiência e pela crescente conexão emocional dos consumidores com a marca", cita Alexandre Pinto, CEO da Le Creuset Latam.

Outra marca forte no setor de casa e decoração, a Camicado, que sempre aposta nos artigos natalinos, teve um crescimento de 101% de buscas nos canais digitais de venda sobre itens sazonais. Desde junho, os clientes já estavam procurando os itens festivos, chegando a 12 000 pesquisas.

ines249

Set de bolas de Natal
(2 peças)
taniabulhoes.com.br
R$ 560,00

Adorno globo Colorfun
tokstok.com.br
R$ 49,90

Prato pequeno
Vilarejo Noel
tokstok.com.br
R$ 39,90

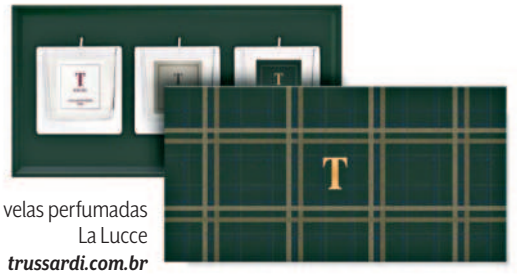
Prato grande
Vilarejo Noel
tokstok.com.br
R$ 45,90

Calendário Colorfun (15 cm)
tokstok.com.br
R$ 59,90

Adorno capivara
(7 cm)
camicado.com.br
R$ 39,99

Prato raso (19 cm)
lecreuset.com.br
R$ 239,00

Jogo de saleiro e pimenteiro
camicado.com.br
R$ 69,99



Kit 3 velas perfumadas
La Lucce
trussardi.com.br
R$ 354,90

Jogo de lavabo
Trussardi
trussardi.com.br
R$ 199,90

Guirlanda Celebration (45 cm)
tokstok.com.br
R$ 199,90

Adorno rena
(14 cm)
tokstok.com.br
R$ 39,90

Bule de chá
Botânica
taniabulhoes.com.br
R$ 980,00

Prato raso
Botânica
taniabulhoes.com.br
R$ 370,00

ines249

Um gesto doce

No varejo natalino, a embalagem deixou de ser detalhe para assumir o protagonismo. Cada vez mais marcas apostam em recipientes caprichados e reutilizáveis, que viram peças de decoração e prolongam a experiência do presente.

"O Natal é uma época em que todo mundo está mais doce, mais generoso. Queremos transmitir isso em nossos produtos", conta Carol Matos, criadora e diretora de Marketing da Biscoitê. Sob o tema "Memória e Tradição", a marca aposta em releituras de clássicos, sem abrir mão de novidades de impacto visual. Um exemplo inovador é a Caixa Floresta Mágica, que simula um globo de neve graças a um pequeno ventilador e bolinhas de isopor, acompanhada de uma gaveta recheada de biscoitos em formato de estrela. A linha inclui ainda um difusor de ambientes de cerâmica inspirado em uma casa de biscoito gingerbread — carro-chefe da marca — com essência do biscoito, prometendo deixar o ambiente com cheiro de fornada recém-saída do forno.

As latas de doces, favoritas dos colecionadores, ganharam novas estampas neste ano, com relevos artesanais. "Cada detalhe é feito com muito carinho", afirma Carol Matos. Para os fãs de latas natalinas, a Dona do Doce também investe em desenhos delicados, com Papai Noel e bonecos de gingerbread entre os destaques.

Na Dom Casero — rede de quiosques que acaba de inaugurar sua primeira loja física, no Shopping Eldorado — quem brilha são as porcelanas. A marca reúne biscoitos de sabores variados em peças decorativas com temas clássicos do Natal.

Outra tendência da temporada são as embalagens que cumprem dupla função: além de guardar doces, funcionam como pingentes de árvore de Natal. A Pati Piva oferece opções vermelhas e douradas recheadas de amêndoas caramelizadas cobertas com chocolate meio amargo, a Biscoitê aposta em biscoitos ilustrados com a Mamãe Noel e a Dengo apresenta estrelas e árvores que abrigam drágeas crocantes ou xodózinhos — meias esferas de chocolate ao leite com recheio cremoso de ganache, embaladas em estampas tropicais e coloridas. A marca também lança a moedinha de ganache de chocolate, que demorou três anos para ser aperfeiçoada e ficar na consistência ideal.

Para quem já entrou na contagem regressiva, a Chocolat du Jour oferece seu Cacaulendário de Natal, um calendário do advento com 24 bombons de cacau fino para degustar até o dia 25. A edição deste ano traz embalagem ilustrada por Drawingzilla, vencedor do Raio de Bronze no Prêmio Latino-americano de Design. "Os produtos natalinos viram memórias nas estantes e nas mesas das casas", orgulha-se a criadora da Biscoitê. ■

Cerâmica difusora Gingerbread
biscoite.com.br
R$ 129,90

Lata carrossel de Natal
biscoite.com.br
R$ 169,90

Caixa Floresta Mágica
biscoite.com.br
R$ 149,90

Gingerbread House com luz
biscoite.com.br
R$ 149,90

ines249

Bomboniere Bola Vermelha
patipiva.com.br
R$ 265,00

Bolachas de ganache de cereja
donadodoce.com.br
R$ 86,00

Cacaulendário de Natal
chocolatdujour.com.br
(disponível apenas nas lojas)
R$ 590,00

Carrinho de presentes com biscoito suíço
domcasero.com.br
R$ 229,90

Bolachas de especiarias com doce de leite
donadodoce.com.br
R$ 78,00

Calendário do Advento
patipiva.com.br
R$ 325,00

Caixa Árvore de Natal com Gingerbread
domcasero.com.br
R$ 39,90

Enfeite Estrela de Natal Drágeas Mistas
dengo.com.br
R$ 34,90

Lata Cookie Speculoos
biscoite.com.br
R$ 64,90

FOTOS DIVULGAÇÃO

ines249

Preparando o terreno

Confira com exclusividade a programação completa de exposições em 2026 na Pinacoteca, que completa 120 anos mirando o futuro **Ana Mércia Brandão**

No próximo dia 24, a Pinacoteca do Estado de São Paulo completa 120 anos — e chega ao aniversário numa fase muito próspera. Se na ocasião de seus 100 anos, em 2005, o museu recebia 240 000 pessoas por ano em seus dois prédios — em 2004, foi aberta a Pina Estação, no Largo General Osório —, hoje, com a Pina Contemporânea, aberta em março de 2023, prestes a completar três anos, são mais de 800 000 visitantes nos três prédios. Mas ainda há para onde crescer: a instituição tem capacidade para receber até 1 milhão de pessoas. O alemão Jochen Volz, diretor-geral da Pina desde 2017, afirma que esse será um processo natural. "Leva um tempo para as pessoas entenderem que esse prédio *(da Pina Contemporânea)* também é a Pina", reflete. Não à toa, foi na Grande Galeria do caçula da instituição que ocorreram as duas maiores exposições do museu em 2025: *Pop Brasil: Vanguarda e Nova Figuração 1960-70 e Trabalho de Carnaval,* que segue em cartaz. A mostra dedicada à produção artística brasileira das décadas de 60 e 70 foi inteira levada para o Museu de Arte Latino-americana de Buenos Aires (Malba), onde ficará exposta até 2 de fevereiro. "Somos um museu de arte brasileira em diálogo com as culturas do mundo", resume Volz.

É nessa toada que a Pina prepara a programação de 2026. "O foco é debater as relações da arte com saúde e vitalidade, sempre pensando em uma diversidade de artistas, linguagens e movimentos", explica a curadora-chefe Ana Maria Maia. O ano começa com uma individual do artista camaronês Pascale Marthine Tayou, que vai ocupar as sete salas do primeiro andar do edifício Luz, cada uma com uma instalação construída a partir de objetos cotidianos. No segundo semestre, os espaços dão lugar a uma retrospectiva de Ismael Nery (1900-1934). "Vamos ver como ele levou seus dramas pessoais à sua produção figurativa", diz Maia.

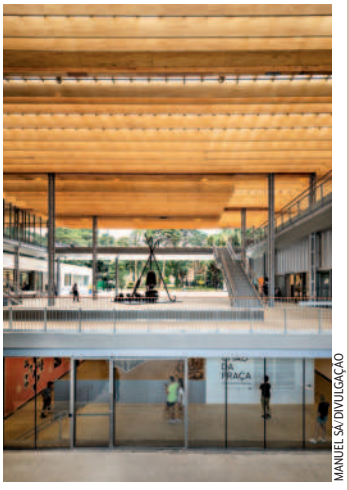
Outro nome que o público brasileiro vai conhecer é o de Nam June Paik (1932-2006). O trabalho do artista sul-coreano, pioneiro na videoarte, é exibido na Pina Contemporânea, e, em diálogo, quatro artistas foram convidados para fazer peças comissionadas para a exposição: biarritzzz, Christine Sun Kim, Jane Jin Kaisen e Vivian Caccuri. Outras individuais previstas em 2026 são a de Beatriz Milhazes — com foco em xilogravuras e serigrafias dos anos 2000 — e a de Sara Ramo, na Pina Estação. Há ainda uma mostra especial para o público infantil. A iniciativa, concebida pela Haus der Kunst, da Alemanha, visa colocar a infância no centro da experiência artística, a partir de obras interativas de artistas nacionais e internacionais. Em outra mostra coletiva, *Macunaíma É Duwid,* o artista Gustavo Caboco assume a curadoria para rever e contextualizar o

ines249

BETO ASSEM/DIVULGAÇÃO

ADAAGP, PARIS, HAFID LHACHMI/DIVULGAÇÃO

ISABELLA MATHEUS/DIVULGAÇÃO



MANUEL SÁ/DIVULGAÇÃO

Obras de Pascale *(na pág. ao lado)* e Ismael Nery: destaques da Pina, seja no prédio Luz ou na Contemporânea *(acima)*

personagem de Mário de Andrade a partir de uma perspectiva indígena.

No sábado (6), a Pina atualiza seu Jardim de Esculturas — que liga o prédio Luz ao Contemporânea — com obras de seis artistas: Denilson Baniwa, Nádia Taquary, Celeida Tostes, Jorge dos Anjos e Amelia Toledo. "Esse é só o começo. Em 2026 vamos ter mais recém-chegadas, pensando em diversificar", antecipa Maia. O museu centenário cuida sempre de ampliar seu acervo — hoje são 12 000 peças, das quais cerca de 1 000 estão na mostra permanente *Pinacoteca: Acervo* — e preservar o projeto do arquiteto Paulo Mendes da Rocha, responsável pela revitalização e reforma geral do prédio da Luz, ocorrida entre 1994 e 1998. "As premissas museológicas para manter um acervo seguro e bem cuidado mudaram dos anos 90 para cá, com uma preocupação maior com a climatização e a circulação. São adaptações técnicas que o grande público não necessariamente vai perceber, mas importantes para manter o museu preparado para os próximos 120 anos", diz Volz. Como eles serão? Ele responde: "Como criar linguagens para que cada vez mais brasileiros entendam que o museu é deles: esse é o maior desafio. Espero que daqui a 120 anos o museu possa ser um lugar como uma praça qualquer na cidade, onde você simplesmente entenda: 'eu posso passar meu dia aqui' ". ■

PROGRAMAÇÃO 2026

Pascale Marthine Tayou
7/3 a 2/8 • Pina Luz, 7 salas, 1º andar

Cristina Salgado
7/3 a 2/8 • Pina Luz, Octógono

Macunaíma É Duwid
28/3 a 13/9 • Pina Estação, 4º andar

Alice Yura
11/4 a 13/9 • Pina Contemporânea, Galeria Praça

Paulo Pedro Leal
11/4 a 8/11 • Pina Luz, 2º andar

Olinda Tupinambá
11/4 • Pina Luz, Sala de Vídeo

Beatriz Milhazes
9/5 • Pina Estação, 2º andar

Para Crianças
30/5 a 18/10 • Pina Contemporânea, Grande Galeria

Ismael Nery
5/9 • Pina Luz, 7 salas, 1º andar

Luana Vitra
5/9 • Pina Luz, Octógono

Luiz Roque
11/4 • Pina Luz, Sala de vídeo

Desdobramentos
Nam June Paik
17/10 • Pina Contemporânea, Galeria Praça

Sara Ramo
7/11 • Pina Estação, 4º andar

Nam June Paik
21/11 • Pina Contemporânea, Grande Galeria

ines249

Thiago Saldiva: o responsável pela gastronomia do complexo na sala Conde

Italia mia

Complexo gastronômico Mata Città é o primeiro núcleo de restaurantes a ser inaugurado no Cidade Matarazzo

TEXTO Arnaldo Lorençato FOTOGRAFIA Ricardo Dangelo

O monumental Cidade Matarazzo tem uma estreia e tanto na quarta (10). Vem se somar ao espaço histórico, remodelado pelo francês Alex Allard e onde já funciona o centro cultural Casa Bradesco, o primeiro restaurante. Ou melhor, um complexo dedicado à culinária italiana, intitulado Mata Città. Neste início, serve almoço e jantar. A partir de janeiro, está prevista a abertura também para o café da manhã.

Com um visual e arquitetura de tirar o fôlego elaborados pelo escritório Toca, da consultora de projetos especiais de arte e moda Malu Barretto, o Mata Città esparrama-se por uma área grandiosa de 1 600 metros quadrados, capaz de acomodar 470 pessoas simultaneamente em seus sete ambientes, todos cinematográficos. "A ideia foi criar ambientes que conversam com a arquitetura histórica ao redor, mas cada um com sua própria personalidade", explica Malu. "No fim, tudo se conecta para formar uma experiência imersiva que mistura design, gastronomia e convivência."

Entre os muitos detalhes decorativos de faiscar na retina e que mais chamam a atenção são cerca de 1 200 pratos espalhados por paredes e tetos, em especial de uma sala mais intimista com dois ambientes, um de frente para o outro, e batizada de Conde. Além da louça, há, aqui e acolá, fotos do conde Francisco Matarazzo e seus descendentes, ele fundador do hospital transformado no espaço multiúso que aos poucos ganha novas utilizações.

A proposta, aliás, recorrente em muitos empreendimentos dedicados à Itália, é resgatar a atmosfera da *dolce vita,* como fez o genial Federico Fellini em um de seus filmes mais emblemáticos. Não por acaso, a sorveteria, também dedicada a servir brunch e café da manhã, tem o mesmo nome do filme. Mas não se verá por lá uma reprodução da Fontana di Trevi invadida por Anita Ekberg. No salão intitulado Tivoli, montado

ines249

como um jardim de inverno e cercado de muito verde, há uma cópia da escultura *As Três Graças,* na qual o italiano Antonio Canova personifica as deusas da mitologia grega Aglaia, Eufrosina e Thalia, ideia surgida muito antes da novela de Aguinaldo Silva.

A sequência de ambientes inclui o Cucina, um misto de restaurante e empório ocupado por mesão coletivo com 26 lugares. É ali também que se expedem as pizzas assadas em um forno para pães da marca portuguesa Ramalho. No Positano, nome de um dos mais belos balneários da Costa Amalfitana, o limão-siciliano impera na decoração. Fica vizinho ao Capo, um bar grandioso com um piano e cortinas vermelhas. Na área externa, um pergolado com a proteção de tecido branco abriga o Terrazza, o único local pet friendly do conjunto. Completam a cenografia, dois dos banheiros mais instagramáveis da cidade, um deles dedicado às cartas de tarô da região da Puglia. Por lá, há uma tela touch screen para o visitante consultar a sorte.

A gastronomia, com supervisão do chef-executivo do Cidade Matarazzo, Felipe Rodrigues, está nas mãos

Panorâmica de atrações: negroni del conde, espaguete all'assassina, torta de limão com merengue, espaço Cucina com expedição de pizza e o Positano

ines249

Tato Moniz: orquestração geral do Mata Città

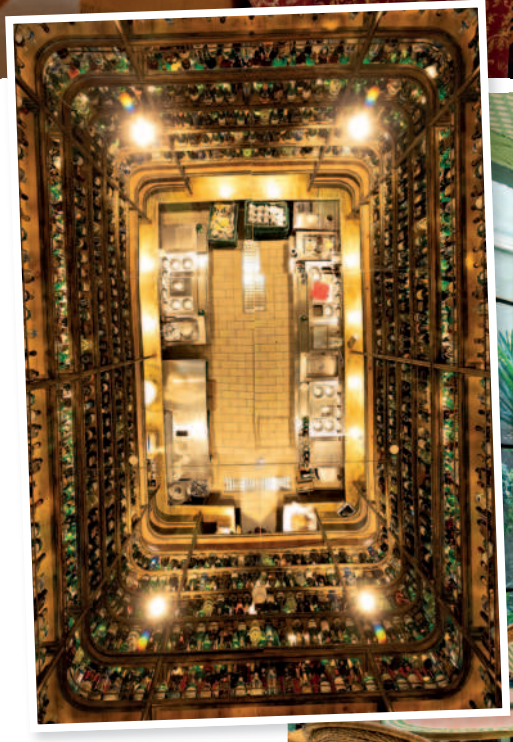
de Thiago Saldiva, profissional de sólida carreira e cujo posto mais recente era o comando do L'Avenue, franquia francesa com um caprichado menu no Shopping Cidade Jardim. "Minha proposta de cardápio parte de três princípios fundamentais: a comida precisa ser muito boa, ser servida rapidamente e ser familiar. Não quero que os clientes fiquem perdidos no cardápio", explica. As receitas definidas por ele seguem a linha clássica, sem grandes invenções. Thiago, porém, não nega a adição de um ou outro toque autoral. "Pela minha formação e vivência, é inevitável dar uma personalidade própria aos pratos", garante. O foco é em pizzas e massas.

Também há uma preocupação com o preço. A tradicional margherita, em tamanho individual e coberta com molho de tomate, muçarela fior di latte e manjericão, sai por 38 reais. No capítulo das massas, não faltaram versões de espaguete como um singelo alho e óleo e o all'assassina, tostado em molho de tomate picante e exclusividade do bar Capo. Cada um deles custa 40 reais. Tem ainda versões frescas e recheadas, caso do agnolotti dal plin banhado por manteiga com parmesão e molho demi-glace, a 70 reais. A oferta se completa com carnes, entre elas o ossobuco ao vinho tinto por 160 reais. Na seção dedicada às sobremesas e cuidada por Bárbara Andrade, umas das promessas para conquistar o paladar da clientela é a torta de limão e merengue, a 96 reais para três pessoas.

Com imponente balcão, o Capo está nas mãos do head mixologist Gabriel Bressane e do chefe de bar Carlos Franco. A dupla prepara drinques conhecidos, assim como revisita clássicos. Um exemplo é o negroni del conde, combinação de gim, amaro, vermute tinto, banana, açaí, bitter de cacau e chocolate 70% cotado a 75 reais. A oferta etílica se completa com uma extensa carta de vinhos. Repousam na adega 300 rótulos de estilos e origens diferentes.

Na orquestração de tudo está o gerente-geral da operação, Octavio Moniz, conhecido como Tato. "Sou responsável por toda a estrutura organizacional da casa, por garantir a excelência do atendimento, da experiência do cliente em todos os ambientes e junto com o chef Thiago garantir o bom desempenho e resultado da operação", afirma. Entre as expectativas está a premissa de, em uma curva ascendente, receber até 2 000 clientes a cada dia. Para isso, Tato conta com uma equipe de 150 profissionais no salão e outras setenta pessoas na cozinha. Não é um desafio simples deleitar o exigente público paulistano em uma das cidades mais italianas do mundo fora da Itália. É aguardar e conferir. ■

ines249



Múltiplos ambientes: bar Capo, banheiro do tarô e espaço Tivoli com *As Três Graças*

ines249

FESTIVAL

Vanguarda pulsante

Dedicado à música experimental, o Festival Novas Frequências celebra quinze anos com versão inédita em São Paulo

Tomás Novaes

Devoto da música experimental, o **Festival Novas Frequências** comemora uma década e meia de existência com sua primeira edição em São Paulo, entre os dias 8 e 13, ocupando diferentes espaços da cidade.

Idealizado pelo curador e produtor cultural Chico Dub, o evento que nasceu em 2011 no Rio de Janeiro reúne nomes nacionais e internacionais das vanguardas sonoras mais quentes do momento. "A música experimental não é um bicho de sete cabeças. É um universo vasto, da eletrônica à música de concerto", explica. A perna carioca acontece até este domingo (7). Por aqui, no Teatro Cultura Artística, às 20h, as canadenses Kara-Lis Coverdale e Sarah Davachi tocam na segunda (8), o trio ALGOL na quinta (11) e Paola Ribeiro na sexta (12). No Sesc Avenida Paulista, às 19h30, o trio japonês Birushanah é a atração da terça (9), e o duo libanês-suíço Praed, da quarta (10). Na Central Técnica de Produções Artísticas Chico Giacchieri, no sábado (13), Edgar & Os Fita, Concepción Huerta, Luciana Rizzo, Marina Cyrino e Marina Mello se apresentam a partir das 18h *(confira o serviço completo no site)*.

O festival cresceu em diálogo constante com a arte contemporânea, também ocupando espaços públicos ou inusitados. "É um evento dedicado às sonoridades mais inovadoras, diferentes e arriscadas", define o curador. Publicitário de formação e apaixonado por música jamaicana, Chico atuou alguns anos como DJ antes de tirar a ideia do papel. Especialista nesse setor ousado da música, ele participou em outubro de uma residência do Grammy em Los Angeles e, em 2026, a convite do centro cultural Tokyo Arts and Space (Tokas), pesquisará a cena japonesa de noise.

Na alma do festival está a novidade. "Temos curiosidade no que nunca foi feito. E sem medo de errar", afirma Chico. Para ele, os espaços de experimentação musical estão cada vez mais raros. "Depois da pandemia, muitos festivais foram atrelados a agências de publicidade e marcas. Hoje tudo precisa atingir as massas e perdeu-se o interesse em arriscar", comenta — o evento acontece sem patrocínio neste ano. "Como formar artistas novos sem investir na base? A música experimental é fundamental no fomento de gêneros que ainda não têm nome", completa.

Para agitar ainda mais esse ecossistema, o produtor lança em 2026 a plataforma Outra Música, mescla de gravadora, empresa de agenciamento de turnês e produtora de shows. "É um sonho antigo. Será um mecanismo para me aproximar dos artistas e conectar a cena internacional." Os lançamentos serão digitais e em vinil, em mais um passo do agitador no cultivo da criação. "Se não arriscarmos quando parece que o mercado não nos quer, seremos aniquilados", afirma. ■

O curador Chico Dub: festival estreia na cidade

IVI MAIGA BUGRIMENKO/DIVULGAÇÃO

NORMAN WONG/DIVULGAÇÃO

ALEX WABER/DIVULGAÇÃO

Kara-Lis Coverdale *(à esq.)* e Sarah Davachi: artistas canadenses

ines249

A designer Mariah Rovery ao lado do quadro de sua autoria. Abaixo, joias da coleção Japão — Capítulo II

Arte preciosa

Com dezessete anos de carreira, Mariah Rovery redefine e expande o caminho como designer

Vanessa Barone

FOTOS LUCIANA FARIA/DIVULGAÇÃO

Reconhecida por seu estilo criativo e pelo uso de materiais incomuns, a designer de joias Mariah Rovery, 39, vive um momento de redefinição de rota. Para isso, fechou a sua loja no Shopping Iguatemi — aberta há nove anos — para se dedicar a um novo espaço que reúne ateliê, produção e ponto de venda. Batizado de Atelier de Vivências, o novo endereço, na Rua Joaquim Antunes, em Pinheiros, reflete a fase de Mariah, que, paralelamente ao ofício de designer, vem se desenvolvendo como artista visual. O resultado desse mergulho são quadros e objetos escultóricos que, juntos com a nova coleção de joias, Japão — Capítulo II, poderão ser vistos até o próximo dia 12, no Atelier de Vivências. A curadoria é de Luiza Adas.

"Eu me sentia um pouco sufocada tendo que tocar a loja. Nunca quis uma marca para bater metas de venda, mas para contar histórias", diz a designer, que acumula dezessete anos de carreira e para quem as joias são muito mais do que artigos de luxo, mas ferramentas de autoexpressão. "Tive vontade de ir além, de explorar a minha veia artística", explica Mariah, que se aprofundou no ofício após passar por mentoria com o artista Nino Cais, da Galeria Lume.

Essa nova coleção de joias é uma continuação do caminho artístico a que Mariah vem se dedicando no último ano. Inspirada em uma viagem ao país asiático, a coleção nasce de uma experiência de autoconhecimento. Nas peças, foram usadas matérias-primas como pérolas Akoya, fósseis de flor Sakura e âmbar, entre outros materiais, que expressam esse universo criativo e multidisciplinar que define o Atelier de Vivências. Com espaço para encontros e trocas entre criadores, o lugar já nasce pulsante de possibilidades. "A ideia é fomentar a expressão autoral, mostrando que tudo pode ser transformado e virar uma joia", diz a designer. ■

ines249

AS BOAS COMPRAS

Natal à mesa

Itens para decorar o lar no melhor espírito natalino

R$ 269,90
Conjunto de bola de veludo de Natal (20 unidades).
Zara Home, *zarahome.com*

R$ 840,00
Jogo americano redondo Quitanda Verde (unidade).
Tania Bulhões, *taniabulhoes.com.br*

R$ 37,90
Taça Butterfly.
Westwing, *westwing.com.br*

R$ 73,50
Lata Gingerbread.
Tea Shop, *teashop.com.br*

R$ 599,99
Árvore de Natal Home Style Holiday (210 cm).
Camicado, *camicado.com.br*

R$ 106,31
Porta petit-four de cerâmica Christmas Charm.
Let's Eat It, *letseatit.com.br*

R$ 754,00
Castiçais Wardour (2 unidades).
Farfetch, *farfetch.com*

ines249

FOTOS DIVULGAÇÃO

R$ 942,00
Caminho de mesa Riscos.
Boobam, *boobam.com.br*

R$ 155,99
Licor Maraska Cherrica de cereja (700 ml).
Imigrantes Bebidas,
imigrantesbebidas.com.br

R$ 88,00
Guardanapo Leopardo.
Jáy Home,
jayhome.com.br

R$ 139,99
Queijo do reino Palmyra (1 kg).
IMantiqueira, *imantiqueira.com.br*

R$ 146,00
Kit Réchaud natalino.
Afago, *afago.site*

R$ 25,90
Kit de prendedores Vilarejo Noel (6 unidades).
Tok&Stok, *tokstok.com.br*

R$ 94,90
Bombons Cereja (150 g).
Kopenhagen,
kopenhagen.com.br

R$ 980,00
Guirlanda de flores desidratadas (50 cm).
Plantô Arte Botânica,
plantoartebotanica.com.br

Compre aqui

Preços pesquisados em 2/12

ines249

RESTAURANTES

Arnaldo Lorençato | *alorencato@abril.com.br*

ROBERTO SETTON

FOTOS RICARDO DANGELO

Salão moderninho do Ikemen Ramen: shoronpo de pato, guioza de porco ao curry, lámen com wagyu e udon com tempurá

Lámen raro

✪✪✪ Concorrido endereço do Paraíso, o **Ikemen Ramen** é um projeto do empresário Takamasa Kurachi, proprietário de outra casa de lámen, o Ikkousha Ramen, na Liberdade, onde a especialidade é o tonkotsu, um caldo denso obtido dos ossos do porco, típico de Fukuoka, capital da província de mesmo nome na ilha de Kyushu, no sudoeste do país asiático. No novo endereço, aberto no início do ano, vale fazer um passeio pelos petiscos antes de passar às massas feitas lá mesmo, aliás, como quase tudo que é oferecido no salão agradável e moderninho (preste atenção aos lugares individuais no balcão separados por divisórias para conferir alguma privacidade durante a refeição). O clássico guioza ganha em uma das versões recheio de carne de porco e um toque de curry. Esse pastelzinho só salta da chapa com uma das faces bem bronzeada e, por isso, de textura crocante (R$ 25,00, cinco unidades). Feito no vapor, o shoronpo (R$ 33,00, cinco unidades) tem o formato de uma graciosa trouxinha de massa delicada, quase transparente, recheada de pato e em contraste com o sabor marcante da carne da ave. Se quiser algo diferente e raro até no Japão, a dica é escalar o wagyu jiro (R$ 70,00), o lamén liso e retangular mergulhado no caldo bovino com lâminas de wagyu, que como toda carne de boi é considerada pela maioria dos japoneses de sabor adocicado e, por isso, nada rotineira nos cardápios de lá. Tive a chance de provar uma versão parecida, três anos atrás, por sugestão da cozinheira e professora Marisa Ono, em um endereço em um dos extremos de Tóquio, o restaurante Matador, infelizmente, definitivamente fechado. Vem banhado no caldo de shoyu o tempura bukkake udon (R$ 55,00), o macarrão grosso, na versão vegetariana com nabo ralado, muita cebolinha e hortaliças empanadas. Adicionais como a alga nori (R$ 8,00) são cobrados à parte. A única sobremesa vem de fora. É um daqueles sorvetes cremosos em estilo soft (R$ 22,00), que pode ser no sabor baunilha, matchá ou um misto dos dois, como provei. *Rua Doutor Rafael de Barros, 34, Paraíso, 94292-6163 (30 lugares). 11h30/15h e 18h/21h30 (dom. só almoço). Aberto em 2025. $*

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa
Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

**$** até R$ 198,00
**$$** R$ 199,00 a 288,00
**$$$** R$ 289,00 a 506,00
**$$$$** a partir de R$ 507,00

Cotações
Péssimo
✪ Fraco
✪✪ Regular
✪✪✪ Bom
✪✪✪✪ Ótimo
✪✪✪✪✪ Excelente

Serviço
WhatsApp
Rolha
Acessibilidade

ines249

FOTOS ARNALDO LORENÇATO

No menu do Mar Ibérico: paella mar y montaña, flan de queso manchego *(acima)* e gaspacho com camarão e chips de presunto cru

OUTROS MARES DE ESPANHA

Não estranhe se, ao passar em frente ao El Mercado Ibérico, o restaurante não for mais o mesmo. Os sócios da casa, a atriz Mara Carvalho e o empresário Javier Amigo Martinez, não dividem mais a direção do endereço espanhol – Javier pretende seguir com a marca, ainda sem um lugar para a reabertura, e no momento dedica-se ao El Iberico, que integra o complexo Mané Mercado, a ser inaugurado no Shopping West Plaza em 18 de dezembro. Reaberto uma semana atrás, o restaurante chama-se agora **Mar Ibérico** e tem apenas Mara no comando. Ela remontou tudo quase do zero, a não ser as equipes de cozinha e de salão, que continuam as mesmas. O cardápio, ao menos por enquanto, não teve retoques e permanece dos bons, como pude comprovar na visita que fiz justamente na reabertura. Continua valendo a pena ir até lá. Grande parte das receitas segue a tradição, com um ou outro pitaco de novidade. A refeição pode começar pelo gaspacho (R$ 60,00), a sopa cremosa, levemente ácida e refrescante de tomate, pimentão, pepino e pão, servida fria. Para dar um toque especial, é coroada com camarão passado de leve na grelha e crisps de presunto cru ou jamón, como se diz na Espanha. A apresentação bem cuidada encanta. Como próximo passo, é pedida sem erro a paella. Na versão mar y montaña (R$ 200,00, para duas pessoas), o arroz bomba é cozido até pregar no fundo do tacho e coberto por quadrados de terrine de pernil de porco desfiado, tenros anéis de lula, camarão macio e mexilhão na casca com toques de aïoli. Em quantidade para dar um tom dourado escuro aos grãos, o açafrão faz toda a diferença. O arremate pode ser com o flan de queso manchego y caramelo de whisky (R$ 38,00), um pudinzinho com um toque na medida do queijo que está entre os orgulhos culinários do país ibérico. Raspas de limão-taiti que perfumam o doce com calda do destilado conferem um agradável toque de frescor. *Rua Pamplona, 310, Bela Vista, ☎ 97470-3070. ♿ $$*

Nada de despedidas

É verdade que o **A Baianeira,** aquele sobradinho primorosamente simples da Barra Funda que deu origem ao melhor restaurante de culinária brasileira da cidade por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER, instalado no Masp e duas vezes premiado, vai fechar — a última refeição é em 20 de dezembro. Mas, como diz Chico Buarque na música, "não se afobe não, não/que nada é pra já". Ou seja, nada é definitivo. "A Baianeirinha cumpriu a missão dela. Vamos descer a rua e voltar. As baianeirinhas *(a equipe)* irão ocupar o Boteco de Manu, que passa abrir para o almoço. Nossa carne de panela com ovo, nosso parmigiana, nossa feijoada continuarão existindo. Agora, é boteco com pê-efes e triviais", diz a chef. A incorporação será em 28 de janeiro. 2026 é logo mais. *Rua Dona Elisa, 117, Barra Funda, ☎ 2538-0844. $*

Manuelle Ferraz: "recomeçar"

CLAYTON VIEIRA/DIVULGAÇÃO

Retorno de um sucesso de público

Para ficar em uma definição de época, um point da Rua Amauri está de volta. A partir desta sexta (5), o **Ecco** reabre no número 282 (o original era no 244). Para tocar o projeto, a empresária Ana Paula Figueiredo capitaneou um pool de sócios divididos entre investidores e operadores. "Pensamos bastante, e sabemos que criar uma marca é sempre difícil... Quando veio a ideia do Ecco, foi unânime", conta ela, que também revela que o grupo fez um investimento em torno de R$ 10 milhões. Ana Paula classifica como versátil o cardápio, com consultoria do chef-executivo Thiago Cerqueira e. no dia a dia, tocado por Lourdes Medeiros. Traz um "mix de clássicos" do antigo endereço, entre eles o linguado ao molho de champanhe com uva verde e o filé-mignon ao molho de barolo com risoto de açafrão, além de novidades, caso do tartare de filé e do polvo na brasa ao vinagrete. A conferir. *Rua Amauri, 282, Itaim Bibi.* ♿

Ecco em nova versão: novamente na Rua Amauri

MARIO RODRIGUES JR./DIVULGAÇÃO

Chef Benon: pedida tradicional libanesa

MARCOS JOEL REIS/DIVULGAÇÃO

UMA RECEITA DAS ARÁBIAS

Confira onde saborear o tabule na versão original, uma deliciosa salada de salsinha, na qual o trigo é um detalhe

› ALICE MONTE LÍBANO

A casa deriva do tradicional restaurante Monte Líbano, que existiu na região da 25 de Março entre 1973 e 2022. A receita original é da libanesa Alice Maatouk (1934-2020) e coloca a salsinha picada em primeiro plano. Custa R$ 54,00. *Alameda Raja Gabaglia, 143, Vila Olímpia,* ☎ *2640-5505.* ♿ *$*

› ARÁBIA

Em novo endereço desde junho, mas ainda nos Jardins, e com salão menorzinho, o restaurante continua disputado. O motivo são as receitas da chef e sócia Leila Kuczynski, como o tabule (R$ 51,00 a meia-porção; R$ 74,00 a inteira) com um toque discreto de trigo e tomate. *Alameda Lorena, 1821, Jardim Paulista,* ☎ *3061-2203.* ♿ *$$*

› CHEF BENON

Primeiro chef libanês em atuação no país, Benon Chamilian, secundado pelo filho Antoni, um publicitário que trocou a propaganda pelo fogão, faz uma versão cheia de frescor, coroada por tomate picado e servida com alface. Sai a R$ 53,00. *Rua Nilza Medeiros Martins, 21, Vila Sônia,* ☎ *3739-4420,* ☎ *e* 📱 *3739-3661.* ♿ *$$*

› FARABBUD

Um clássico da cidade, a casa deriva do extinto Flamingo, que funcionou na Rua Augusta. Os proprietários, Paulo e Claudia Abudd, sugerem no cardápio a refrescante salada típica, por R$ 60,99. *Alameda dos Anapurus, 1253, Moema,* ☎ *5054-1648.* ♿*; Rua Diogo Jácome, 360, Vila Nova Conceição,* ☎ *5054-1648.* ♿ *$*

› SHAHIYA

Melhor endereço Bom e Barato da cidade por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER 2025, este mix de restaurante e rotisseria tem caprichadas receitas do chef libanês Georges Barakat. Entre as mais apetitosas está o ótimo tabule, que sai por R$ 47,90. *Rua Inhambu, 790, Moema,* ☎ *e* 📱 *93211-3636.* ♿ *$*

BAIXE O APP DO COMER & BEBER E ESCOLHA O SEU ESTABELECIMENTO

DISPONÍVEL NO Google Play

Disponível na App Store

ines249

VINHOS

Marcelo Copello

Quando e por que decantar espumantes

A simples imagem de um champanhe sendo vertido em um decanter costuma provocar espanto. "Vai perder as bolhas!", diria qualquer purista. De fato, a efervescência é parte essencial do encanto de um espumante jovem. Mas há situações em que decantar não é um erro. Entender quando, por que e como fazê-lo pode melhorar a experiência. A decantação nasceu para vinhos tranquilos, com dois objetivos: separar sedimentos e permitir que interajam com o oxigênio, liberando aromas, suavizando taninos e integrando o conjunto. No caso dos espumantes, a intenção é outra: acalmar a musse e liberar aromas que a pressão aprisiona. Em certos vinhos, isso muda tudo. A oxigenação controlada não "mata" as bolhas, apenas as educa, revelando o que se esconde por trás do gás.

Os espumantes muito jovens e tensos são os primeiros candidatos. A grande quantidade de gás pode torná-los um pouco agressivos ao palato. Um rápido descanso de poucos minutos no decanter suaviza a espuma e abre o leque aromático. Alguns champanhes complexos e gastronômicos, elaborados por pequenos produtores, fermentados em barrica e envelhecidos longamente sobre as borras, ganham profundidade quando decantados. São vinhos de bolha delicada, mais estruturados, que pedem oxigênio para exibir notas de brioche, avelã e mel. O mesmo vale para espumantes maduros, que já perderam parte da pressão e se comportam quase como brancos tranquilos. Neles, decantar é dar voz ao vinho — e não silenciar as borbulhas. Por outro lado, espumantes simples e joviais devem ser servidos diretamente da garrafa. Não indico decantar, por exemplo, um prosecco ou espumantes não safrados. Sua graça está na vitalidade do perlage.

O método requer delicadeza. Um espumante não deve ser despejado com vigor. Incline o decanter, deixe o vinho escorregar pelas paredes e escolha modelos estreitos, de base pequena, que reduzam o contato com o ar, e que cabem dentro de um balde de gelo. O serviço deve ser imediato: decantar espumante não é deixá-lo respirar longamente como em um tinto, e sim acordá-lo. Neste caso, espere 3 minutos e sirva em pequenas doses. A experiência pode surpreender. Sirva metade da garrafa direto e a outra metade decantada: o contraste entre tensão e suavidade mostra o poder desse breve encontro com o oxigênio. Decantar espumantes não é modismo nem provocação. Experimente e veja se gosta.

Compre aqui

FREEPIK

CHAMPAGNE DEVAUX D MILLÉSIMÉ BRUT 2012

Elaborado com 50% pinot noir e 50% chardonnay, com dez anos sobre suas borras e 7 gramas de açúcar de dosagem. Dourado com notas de brioche, mel, amêndoa. Paladar firme, de ótima acidez, de uma das melhores safras da década. Pode se beneficiar de uma decantação/aeração breve. R$ 1 839,90, na Grand Cru.

CHAMPAGNE JACQUART MOISAÏQUE BRUT

Elaborado com chardonnay (40%), pinot noir (35%), pinot meunier (25%), com 36 meses sur lie. Amarelo palha, perlage fina. Aroma fresco e frutado, com notas de maçã, pera, pêssego, pão torrado. Paladar leve e fresco, de boa cremosidade. Um champanhe mais jovial, que dispensa decantação. R$ 739,90, na Wine.

FOTOS DIVULGAÇÃO

CAROLINA ORANTES/DIVULGAÇÃO

ELEGÂNCIA FRANCESA NOS ANDES

O conglomerado de luxo LVMH, dono do cobiçado rótulo francês Cheval Blanc, mantém na região argentina de Mendoza a produção do tinto **Cheval des Andes.** A safra 2022, que chega ao mercado em fevereiro de 2026, foi apresentada pelo enólogo Pierre Polbos *(foto)* para jornalistas especializados na semana passada. Refinado, esse blend de cabernet sauvignon (65%), malbec (30%) e petit verdot (5%) tem longo potencial de guarda, mas pode ser tomado imediatamente. O preço sugerido é de R$ 850,00. Participaram da avant-première em uma unidade do NB Steak Davide Marcovitch, presidente da LVMH para a América Latina, e Mateus Turner, diretor da Moët Hennessy. **(Arnaldo Lorençato)**

BARES

Saulo Yassuda

ROBERTO SETTON

Bartenders no comando

FOTOS RICARDO D'ANGELO

✪✪✪ O **Dopa** é um bar de bartenders. As paredes de tijolos pintados de preto e as mesinhas pontuadas por pequenas luminárias recebem o público fã de coquetelaria. Atrás do balcão, igualmente escuro, trabalham em revezamento dois profissionais experientes do ramo, que abriram a casa em agosto: Fábio Lourenço (ex-Tan Tan) e Ítalo de Paula (ex-SubAstor). Embora tenham mais três sócios na empreitada, a dupla não possui investimentos parrudos de grandes grupos por trás, como nas outras empresas, o que transparece no serviço de salão um pouquinho improvisado. Nada, porém, que prejudique a experiência de boa coquetelaria. Tem sido já um cartão-de-visita o euphoria (gim, vinho sauvignon blanc, molho picante de goiabada, cacau e sucos cítricos; R$ 65,00), clarificado com iogurte, que é fácil de tomar: acidinho com toques herbáceos e um fundo picante, servido com uma gelatina cítrica. Com um mix diferentão de sabores, o concordia (vodca, licor de ervas Abadia, própolis e cordial de palo santo; R$ 62,00) vai ficando melhor conforme o gelo derrete. A melhor experiência foi nos clássicos, seção que eles mandam muito bem. O fanciulli (R$ 45,00) é feito ali com bourbon, vermute tinto, Fernet Branca e bitter de laranja, que, em vez de mexido, é despejado de uma coqueteleira para outra, na técnica throwing, para ficar mais aerado. A cozinha fica sob o comando da chef Yumi Wada, que prepara boas receitas, algumas de origem asiática, como o katsu sando (lombo de porco empanado, coleslaw com missô, brotos e sementes de mostarda fermentada; R$ 43,00), que rende felizes mordiscadas. *Rua Mateus Grou, 89, Pinheiros,* ♿ *Fradique Coutinho,* ☎ *e* 📱 *96444-4076 (50 lugares). 17h/0h (sáb. até 1h; fecha dom. e seg.).* ♿ *Aberto em 2025.*

O euphoria e o fanciulli: nova casa de drinques em Pinheiros

BOTECAGEM NA VILA MARIANA

Campeão de Melhor Boteco por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER em 2020 e 2024, o **Moela** promete abrir mais uma unidade, a de número 3, nesta sexta (5). O ponto escolhido é uma generosa esquina na Vila Mariana *(foto)*. "É um bairro com uma veia noturna e não há nada muito parecido com o Moela. E que nos últimos tempos teve uma guinada gastronômica", acredita o chef e sócio Rômulo Morente. Entre as novidades da unidade, aparecem o torresmo de orelha de porco com vinagrete de cebola, laranja e pimenta-dedo-de-moça (R$ 27,00) e o rolinho-primavera de pastrami de língua com parmesão e cebola caramelada (R$ 14,00). *Rua Tangará, 137, Vila Mariana.* ♿

RÔMULO MORENTE/DIVULGAÇÃO

EM HOMENAGEM AO PAI

Em operação desde 26 de novembro, o **Bar do Gegê** *(foto)* é a casa em que o empresário Martin Esteban Seoane homenageia o pai, o argentino Juan Germán Seoane, ou Gegê, do nome à decoração — há cinco quadros que retratam momentos da vida do patriarca, fundador das casas de grelhados Bárbaro e Che Bárbaro. No novo endereço, na Zona Norte, as carnes na parrilla não têm vez. No cardápio, aparecem petisquetes de boteco e receitas próprias como os crepes na massa de pizza nos sabores muçarela (R$ 69,00), cogumelo (R$ 72,00) e presunto cru (R$ 75,00), que já passaram pelo Che Bárbaro. Para acompanhar, há chopes Brahma (R$ 10,90), Stella Artois (R$ 11,90) e Patagonia IPA (R$ 15,90). A conferir. *Rua Professor Lourival Gomes Machado, 260, Santana,* ☎ *2283-6633.* ♿

DIVULGAÇÃO

ines249

Café e cozinha de predicados

✪✪✪ Ao **Salvi Café & Cozinha,** aberto cinco anos atrás em Santana, veio se somar a nova unidade de Pinheiros, inaugurada em julho pelos mesmos sócios da matriz. Por lá, a proposta do agradável salão é replicar o conceito de endereços praianos da Califórnia. Com paredes brancas lavadas de luz natural durante o dia, o espaço é emoldurado por um bonito projeto de jardinagem, com serviço entre o café da manhã e o jantar. O foco está nas sugestões de brunch, que inclui opções como a abusada, composta de cinco pães de queijo quentinhos, tostada com pasta de abacate, ovo poché e páprica mais um doce, o brownie, morno e cremoso no centro. Completa-se com o drinque mimosa (espumante e suco de laranja) e uma dose de expresso curto e bem tirado. Servido em uma pesada bandeja de madeira, o combo custa R$ 56,00. Para beliscar, ou como uma entrada, funciona bem o faláfel de couve-flor (R$ 35,00). Em vez de frito (não há frituras na casa), é assado e vem com creme de beterraba com limão. Se a fome pedir uma refeição mais consistente, há pratos como a paleta suína em lascas com purê de maçã, farofa de pururuca e salada de repolho-roxo temperada com azeite e limão (R$ 49,00). Entre as opções líquidas, desperta a curiosidade o chá azul (R$ 16,00), uma mistura de infusão de capim-santo, gengibre e limão com outra feita com a flor clitória mais uma dose de suco de limão que, quando despejada, muda a cor da bebida. *Rua Marcos Azevedo, 70, Pinheiros,* ☎ *e* 3812-1529 *(94 lugares). 11h30/22h (sáb. e dom. a partir de 9h).* ♿ *Aberto em 2025.* **(Suelen Romani)**

No Salvi Café e Cozinha: abusada, uma das pedidas de brunch, e o chá azul que muda de cor com a adição de suco de limão *(abaixo)*

FOTOS RICARDO DANGELO

Novo ponto da charcutaria

Estão de volta ao mercado os fundadores da À Table Charcutaria, empresa que montaram em 2013 e passaram adiante no ano passado. Charles-Henri Duboc e José Bernardo Ferber desembarcam no varejo com a loja **Les Charcutiers.** A clientela pode encontrar mais de trinta itens como terrines *(foto),* linguiças e pâté-croûte, entre elas a de javali com cogumelo e porco (R$ 35,00 cada 140 gramas). Há ainda linguiças artesanais e peixes defumados. O menu se completa com produtos de parceiros, caso de uma seleção de queijos e de vinhos. A loja funciona em soft opening a partir desta sexta (5). *Rua Booker Pittman, 191, Santo Amaro,* ☎ *91464-9727.* ♿ **(Arnaldo Lorençato)**

BRUNO MARCAL/DIVULGAÇÃO

O CAFÉ DA VANZETTO

NATHALIA BUENO/DIVULGAÇÃO

"Entre o Matilda *(lanchonete)* e o MeGusta *(bar),* tinha uma loja de molduras que tento pegar há mais de dez anos. Finalmente, consegui. Faltava só um café para não fazer concorrência comigo mesma", diz a chef e sócia Renata Vanzetto do Grupo Eme. Foi assim que surgiu o **Mimada Café**, que abre desde o dia 2 das 9 da manhã às 6 da tarde, diariamente. No menu, há opções de cafés preparados com Nespresso, além de drinques como o mimosa (R$ 35,00). As opções completam-se com sugestões de brunch como as panquecas de morango com creme de avelã *(foto;* R$ 40,00) e doces, caso do bolo de cenoura (R$ 30,00) do Muquifo. A conferir. *Rua Bela Cintra, 1543, Jardim Paulista.* ♿ **(AL)**

ines249

ROBERTO SETTON

FILMES E SÉRIES

Mattheus Goto

Rhea Seehorn no papel principal: do riso às lágrimas como Carol Sturka

FOTOS APPLE TV+/DIVULGAÇÃO

Obsessão do momento

★★★★★ **Pluribus** é um prato cheio. Dá vontade de devorar os nove episódios de uma vez, mas o último capítulo só vai ao ar no Apple TV+ em 26 de dezembro. A nova ideia mirabolante de Vince Gilligan, mente por trás de *Breaking Bad* (2008) e *Better Call Saul* (2015), pode parecer uma ficção científica com zumbis e alienígenas, mas se mostra muito realista ao olhar atento. Carol Sturka (a sensacional Rhea Seehorn) é uma escritora infeliz com a vida e os romances femininos que produz, apesar do sucesso de vendas. Em uma noite comum, durante uma viagem para divulgar um lançamento, todas as pessoas à sua volta ficam inconscientes em uma espécie de transe global. Ela descobre que um vírus extraterrestre infectou a população e transformou-a em uma grande massa com consciência coletiva, marcada pela felicidade. Apenas Carol e outros doze indivíduos são imunes à contaminação apocalíptica. A protagonista tenta reverter essa praga que atinge a humanidade. Uma representante da massa, Zosia (Karolina Wydra, também espetacular), acompanha Carol de perto, da forma mais amigável e acolhedora possível, fornecendo comida e atendendo pedidos. Graças à compilação do conhecimento dos infectados, ela é capaz de explicar curiosidades como a etimologia da palavra "vodka". Quando Carol se reúne com alguns dos "sobreviventes" da condição biológica imperativa, fica chocada com a satisfação dos colegas diante da situação. Surgem os dilemas: por que tentar mudar um mundo sem conflitos? Será que vale a pena pôr fim à paz para lutar pela individualidade? O que nos faz ser nós mesmos? A série faz uma análise sobre a natureza humana, identidade, sociedade e propósito. Pode ser lida na superfície como uma alegoria para a inteligência artificial, que desperta as discussões sobre o valor das criações humanas. Tudo isso com um ritmo viciante e um roteiro que confia na inteligência do espectador. Virou a maior estreia de uma série dramática na história do Apple TV+.

ines249

Vítimas de regime autoritário: dúvidas sobre o que fazer com torturador

FOTOS LES FILMS PELLEAS/DIVULGAÇÃO

Trapalhadas com dilemas morais

✪✪✪✪ O vencedor da Palma de Ouro em Cannes deste ano equilibra dor e humor com naturalidade. **Foi Apenas um Acidente** é um filme do iraniano Jafar Panahi, que já foi preso por apoiar protestos contra o governo do seu país e acaba de ser condenado novamente por "atividades de propaganda contra o regime". A notícia reforça a urgência da história, que parte da experiência pessoal de Panahi. Um homem chamado Eghbal (Ebrahim Azizi) está dirigindo à noite com a esposa grávida e a filha quando atropela um cachorro. A frieza do sujeito chama atenção. Ele vai a um mecânico consertar danos no motor. Porém, o dono do estabelecimento, Vahid (Vahid Mobasseri), nota que Eghbal se parece com o policial que o torturou na prisão. Então, sequestra-o e, com a ajuda de conhecidos que sofreram a mesma tortura, decide o que fazer. Atordoados pela lembrança da dor, eles se mostram inexperientes ao se vingar e questionam sobre o que é certo. Os personagens são muito bem construídos e o diretor dá uma aula de cinema.

LAÇOS ÍNTIMOS

✪✪✪ O casal formado por Ísis Broken e Lourenzo Gabriel, ambos pessoas transgênero, protagoniza o documentário **Apolo**. Com a direção sensível de Tainá Müller, junto da própria retratada Ísis Broken, o filme apresenta a gestação de um filho — cujo nome inspirou o título — na barriga do pai, Lourenzo. Enquanto se escreve uma carta de amor para a criança, os ataques transfóbicos e a falta de preparo do sistema dificultam o processo. Imagens reais de ocorridos chocam e relatos íntimos fazem refletir. Mas a abordagem não reduz a narrativa dos dois às violências das quais são vítimas. Além de atitudes acolhedoras, há uma mensagem positiva, com uma perspectiva de futuro melhor para o menino. O olhar das diretoras e a trilha sonora de Plínio Profeta se destacam. Não por acaso, receberam prêmios no Festival do Rio e no MixBrasil.

Lourenzo e Ísis: casal de pessoas trans vítimas de violência no sistema

Um dos galãs do momento: Glen Powell vive pai de família

FOTOS DIVULGAÇÃO

Entretenimento total

✪✪✪ Mais uma adaptação de Stephen King está em cartaz nos cinemas. Estrelado por Glen Powell, **O Sobrevivente**, de Edgar Wright, é baseado no livro *O Concorrente* (1982). A premissa distópica — que lembra *A Longa Marcha*, (2025), também inspirado no autor norte-americano — gira em torno de um programa de televisão de grande audiência que consiste em uma competição mortal onde os participantes precisam sobreviver 30 dias enquanto são caçados por assassinos profissionais. Ninguém nunca chegou ao final e ganhou o prêmio. Ben Richards (Glen Powell) decide participar do jogo para salvar a filha doente e vira favorito do público. A audiência eleva os riscos propostos. É entretenimento total, recheado de ação e estrelas de Hollywood.

Ana Clara El Faro

ines249

FRAMEARTE/DIVULGAÇÃO

É Natal!

Com a temporada natalina oficialmente aberta, os shoppings da cidade trazem, além da decoração elaborada, atividades para entreter os pequenos

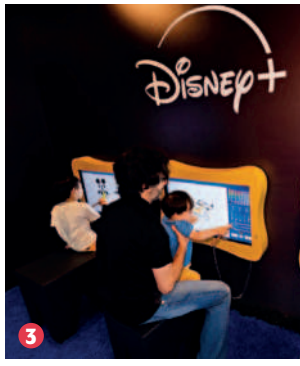
› **BOURBON SHOPPING.** Logo no início do percurso natalino 5, as famílias são recebidas pela Caixa de Memórias, um espaço imersivo. A partir desse ponto, crianças e adultos podem explorar uma área dedicada às brincadeiras clássicas em versões gigantes, criadas para estimular a diversão compartilhada. Entre os destaques estão o tangram, o jogo da memória, o jogo da velha, o jenga e a gangorra. Para os pequenos, o percurso inclui ainda o jardim de bebês, um aramado interativo e a amarelinha. ☎ *4004-1828.* ♿ *Grátis. Até 31/12.*

› **MOOCA PLAZA SHOPPING.** Com decoração temática inspirada no universo de *Wicked*, o Natal Wicked conta com brinquedos giratórios em formato de balões de ar para a criançada, que remetem à forma como o Mágico chega a Oz. A programação inclui ainda as miniparadas de Natal 4, que acontecem nos sábados (6 e 13), sempre às 16h. Com direção artística de Fernanda Chamma, as apresentações trazem artistas mirins cantando e dançando uma mistura de músicas natalinas e canções do filme *Wicked.* ☎ *4200-2866 e 5108-1711.* ♿ *Grátis. Até 30/12.*

› **MORUMBISHOPPING.** Para os pequenos, as opções incluem o miniparque de Natal (entrada por R$ 20,00) com brinquedos como trenzinho 1, trenó, xumbo elefante e carrossel medieval. Também tem o Expresso de Natal, que é um escape room ambientado dentro de um trem. Acontecem, ainda, as oficinas de cartinhas, nas quais as crianças podem escrever seus pedidos ao Papai Noel até o dia 24. Essas últimas atividades, gratuitas, devem ser reservadas pelo app Multi. Rec. a partir de 5 anos. ♿ *Até 6/1.*

› **SHOPPING CENTER NORTE.** A grande novidade é a decoração Mickey & Amigos. A praça central ganha cenários instagramáveis, estátuas 3D dos personagens, pontos de fotos e um gira-gira. A árvore abriga a cabine digital Disney+ 3, onde a tecnologia se une à magia: as crianças pintam um personagem numa tela, onde veem seus desenhos ganharem vida. E, claro, o bom velhinho aparece todos os dias para fotos e receber pedidos. É necessário fazer agendamento pelo app do shopping. ☎ *2224-5959,* 94075-9256. ♿ *Grátis. Até 24/12.*

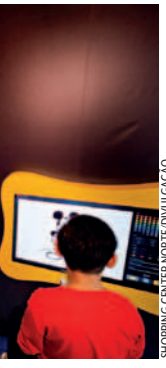
› **SHOPPING CIDADE JARDIM.** Com o cenário dedicado à confeitaria natalina 2, o espaço reúne elementos dos biscoitos de Natal, como o Forno do Biscoito Encantado para fotos, a Cozinha Mágica do Papai Noel e uma ambientação com aromas que lembram as festas de fim de ano. As crianças podem explorar atrações como a Lata Encantada de Biscoitos, onde há uma piscina de bolinhas e escorregador. A programação inclui ainda a oficina para se escrever os pedidos para o velhinho de barba branca. ♿ *Grátis. Até 24/12.*



ines249

2

ANA HELENA LIMA/DIVULGAÇÃO



SHOPPING CENTER NORTE/DIVULGAÇÃO

4

DANILO GIUNCHETTI/DIVULGAÇÃO

BOURBON SHOPPING/DIVULGAÇÃO

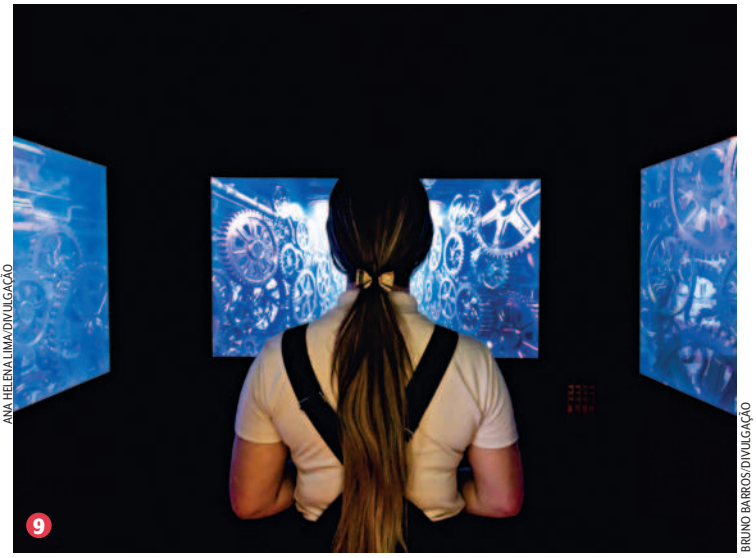
6

SHOPPING ELDORADO/DIVULGAÇÃO

8

FELIPE ARAUJO/DIVULGAÇÃO

MARCOS SUGUIO/DIVULGAÇÃO


9

BRUNO BARROS/DIVULGAÇÃO

› SHOPPING ELDORADO. 6 Há uma decoração com balões, árvores iluminadas e atividades interativas. Chama a atenção o trenó equipado com óculos de realidade virtual, onde visitantes embarcam em um passeio pelo céu da capital e fazem um pouso especial no telhado. Também conta com uma árvore de Natal giratória, o Samba Balloon (uma plataforma que roda com as pessoasdentro) e um carrossel de balões. ♿ *Grátis. Até 31/12.*

› SHOPPING PÁTIO HIGIENÓPOLIS. O centro de compras se transforma na biblioteca do bom velhinho 9 com a decoração Mundo Mágico das Histórias de Natal, repleta de livros cenográficos. Além de tirar a foto com o Papai Noel entre 10h e 20h, as famílias recebem a imagem emoldurada. Há também a oficina Pinte o Ursinho, na qual os pequenos podem colorir um bichinho de gesso e levar o resultado para casa, entre meio-dia e 8 da noite, mediante reserva pelo aplicativo Iguatemi One. *94469-5030.* ♿ *Grátis. Até 24/12.*

› SHOPPING PÁTIO PAULISTA. A experiência natalina tem início em um portal dentro da árvore principal. É ali que o "trenzinho voador", um simulador, inicia seu percurso por meio de recursos de áudio, vídeo e luzes. No retorno à estação de embarque, o Papai Noel 8 aguarda os visitantes para conversar e ouvir os pedidos das crianças. Os pequenos participam também da oficina de cartinhas, na qual monitores ajudam na escrita dos pedidos. As atividades podem ser agendadas pelo aplicativo Iguatemi One. ☎ *5990-2441.* ♿ *Grátis. Até 24/12.*

› SHOPPING VILLA LOBOS. Os pequenos podem ser divertir com um carrossel puxado por renas e na oficina de cartinhas. Paga à parte, a novidade é o Villa Glow – Pintando no Escuro 7, uma experiência artística realizada em um ambiente envolto por luz negra onde os pequenos criam desenhos com tintas néon. Cada participante recebe papel, avental e um kit de tintas para pintar livremente (R$ 65,00 pelo Sympla, até 24/12). ☎ *5108-1701 e* *97613-5942.* ♿ *Até 2/1.*

ines249

Laura Pereira Lima*

Grande elenco: 25 atores em *Morte e Vida Severina*

Poesia em cena

Adaptação de clássico da literatura nacional, **Morte e Vida Severina,** da Companhia Ensaio Aberto, chega aos palcos paulistanos nesta sexta (5) pela primeira vez desde que estreou, há vinte anos. A montagem dirigida por Luiz Fernando Lobo dá vida à obra de João Cabral de Melo Neto a partir de um elenco robusto, composto por 25 atores e uma banda com acordeão, violoncelo, percussão, violão e viola. Gilberto Miranda, que interpretou o protagonista à época da estreia, permanece como um dos atores na montagem atual. A trama, que acompanha a jornada de Severino, um retirante nordestino em busca de melhores condições de vida, é costurada por músicas de Chico Buarque, com destaque para *Funeral de um Lavrador* e *Tema pra Morte e Vida Severina*. O elenco canta parte das composições, e as demais são apenas instrumentais. A trilha sonora, sob direção de Itamar Assiere, venceu a categoria Música do Prêmio Shell de Teatro em 2022 o espetáculo também foi indicado a outras duas categorias da premiação, Cenário e Iluminação (90 min). Livre. **Sesc Pinheiros.** *Rua Paes Leme, 195, Pinheiros, ☎ 3095-9400 ♿ Qui. a sáb., 20h. Dom., 18h. Sessão extra no dia 17;1 (sáb.) às 16h. R$ 70,00. 5 a 21/12 e 8 a 18/1. sescsp.org.br.*

THIAGO GOUVÊA/DIVULGAÇÃO

DANÇA

BALÉ NATALINO

A Cia Paulista de Dança abre dezembro em clima natalino com uma montagem do balé **O Quebra-Nozes**, em cartaz no Teatro Sérgio Cardoso até o dia 14. Com direção artística de Adriana Assaf, o grupo apresenta um dos grandes clássicos do balé de repertório, ao som da composição célebre de Tchaikovsky e com coreografia inspirada na versão original de Marius Petipá. Baseado no conto de E.T.A. Hoffmann, o espetáculo acompanha a jovem Clara, que ganha um quebra-nozes com aparência humana e é transportada para um universo mágico. Lá, brinquedos ganham vida, batalhas contra ratazanas gigantes se desenrolam e reinos encantados surgem. Ao lado do príncipe em que o boneco se transforma, Clara visita o Reino das Neves e o Reino dos Doces, onde danças de diferentes culturas celebram a fantasia (105 min). Livre. **Teatro Sérgio Cardoso.** *Rua Rui Barbosa, 153, Bela Vista. ☎ 3288-0136 ♿ Sex. e sáb, 20h. Dom., 17h. De R$ 60,00 a R$ 120,00. sympla.com.br.*

O Quebra-Nozes: clássico com músicas de Tchaikovsky

DIVULGAÇÃO

* O editor Fabio Codeço está de férias

ines249

Arianne Botelho (acima), Fonseca e Liz Reis: comédia ácida

KIM KOBAYASHI/DIVULGAÇÃO

CASAL EM CONFLITO

A comédia **Vocês Não Entenderam Nada**, em cartaz no Teatro do Incêndio, traz a tona a dificuldade de se comunicar no mundo contemporâneo a partir da história de um casal que aguarda a chegada de uma babá. Adaptação do texto *A Bab*á, do francês René de Obaldia (1918–2022), a montagem dirigida por Marcelo Marcus Fonseca usa humor ácido e ironia para encenar os embates entre os dois personagens que, durante a espera, revelam frustrações, fracassos e ódio mútuo. Quem surge à porta, porém, não é a babá, mas uma santa que incorpora na figura de uma jovem crente. A desconhecida se torna alvo de preconceito, machismo, objetificação e intolerância, até ser levada à humilhação. Além de dirigir a obra, Fonseca também compõe o elenco, ao lado de Arianne Botelho e Liz Reis (70 min). 16 anos. **Teatro do Incêndio.** *Rua Treze de Maio, 48, Bela Vista, ☎ 98328-6358 ♿ Sáb., dom. e seg., 20h. R$ 40,00. Até 15/12. sym*pla.com.br.

SUSPENSE NA FAIXA

Visto por 60 000 brasileiros, **O Veneno do Teatro** ganha uma curta temporada na cidade desta vez, com sessões gratuitas. No thriller dirigido por Eduardo Figueiredo, Gabriel De Beaumont, um ambicioso e famoso ator, interpretado por Maurício Machado, é convidado por um marquês excêntrico (papel de Osmar Prado) para interpretar uma peça de teatro de sua autoria. No encontro, o marquês tenta controlar o ator por meio de jogos psicológicos, experimentos e armadilhas, em uma trama que mistura realidade e ficção. O texto é uma adaptação brasileira da obra do espanhol Rodolf Sirera, escrita na década de 70. O espetáculo estreou em São Paulo, em fevereiro de 2024 (70min). 14 anos. **Caixa Cultural São Paulo.** *Praça da Sé, 111, centro. ♿ Qui. a dom., 19h. Grátis (ingressos distribuídos uma hora antes de cada sessão). Até 14/12.*

***O Veneno do Teatro*: nova temporada do thriller**

PRISCILA PRADE/DIVULGAÇÃO

***Shakespeare Embriagado:* doses e risos**

RONALDO GUTIERREZ/DIVULGAÇÃO

Cenas etílicas

O projeto Shakespeare Embriagado realiza duas montagens de clássicos de William Shakespeare no mês de dezembro: **Romeu e Julieta** e **Hamlet**. O aspecto diferencial do projeto é que nele os atores tomam doses de álcool em cena, e são desafiados a enfrentar a embriaguez e seguir a trama com coerência. Ambas as montagens propõem doses de improvisação e intervenção do público, responsável por decidir o destino de alguns personagens. Em **Romeu e Julieta,** por exemplo, um casal da plateia é encarregado de decidir o final da narrativa clássica. Os dois espetáculos, versão de comédia, têm direção de Dagoberto Feliz e um elenco composto por Bruna Assis, Guilherme Tomé, Lívia Camargo, Michel Waisman e Robert Gomes, com direção musical de Fernando Zuben (70 min). 18 anos. **Bar Coringa Madá**. *Rua Luís Murat, 370, Vila Madalena.* **Romeu e Julieta.** *Sáb. (6), 20h. Dex. (12), 20h30.* **Hamlet**. *19/12, 20h30. R$ 70,00. sympla.com.br.*

GUTO COSTA/DIVULGAÇÃO

ROBERTO SETTON

SHOWS

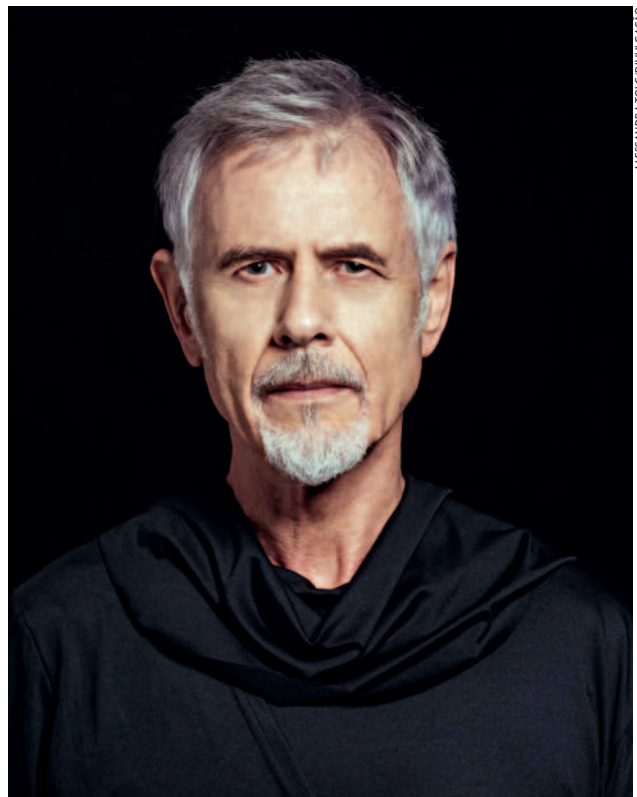
Tomás Novaes

Clima de festa

As últimas chances de conferir o show especial de quarenta anos de carreira do sambista **Zeca Pagodinho** acontecerão em São Paulo, no Espaço Unimed, nos dias 20 e 21 — a primeira noite está com os ingressos esgotados. Em rotação desde fevereiro de 2024, a celebração reúne as músicas mais marcantes da carreira do artista carioca, iniciada em 1983 em dueto com Beth Carvalho (1946-2019) no inesquecível samba *Camarão que Dorme a Onda Leva*. Outros clássicos como *Ogum, Saudade Louca, Deixa a Vida Me Levar, Maneiras* e *Quando a Gira Girou* devem estar no repertório, que foi registrado em disco ao vivo no ano passado. O álbum *Zeca Pagodinho - 40 Anos (Ao Vivo)* chegou a ser indicado ao Grammy Latino deste ano, na categoria Melhor Álbum de Samba/Pagode. E a turnê percorreu o Brasil com conteúdo visual dos telões assinado por Batman Zavareze e cenário com pinturas da artista Manuela Navas. No palco, a Banda Muleke, com direção musical de Paulão 7 Cordas, acompanha o cantor. Muito samba e clima de festa estão no pacote deste encerramento com chave de ouro na capital paulista. Restam poucos ingressos. 18 anos. **Espaço Unimed**. *Rua Tagipuru, 795, Barra Funda. ♿ Sáb. (20), 21h. Dom. (21), 20h. R$ 260,00 a R$ 580,00. ticket360.com.br.*

NOITE DE HITS

Ritchie volta a São Paulo com a turnê *E a Vida Continua* na sexta-feira (12), com data única no Teatro Bradesco. O público pode esperar aqueles hits incontornáveis, em especial *Menina Veneno, Pelo Interfone* e *A Vida Tem Dessas Coisas*, todas faixas do disco de estreia do artista, *Vôo de Coração* (1983). Nascido na Inglaterra, o cantor e compositor vive no Brasil desde 1972, e alcançou sucesso nacional nos anos 80 com seus primeiros trabalhos, que vieram a marcar a música pop nacional daquela década. Outras faixas memoráveis também estarão no setlist, como a romântica *Transas*, que foi relançada pelo cantor em maio, com novo arranjo. No palco, ele estará acompanhado de Eron Guarnieri (teclados e vocais), Igor Pimenta (baixo) Renato Galozzi (guitarras, violões e vocais) Hugo Hori (saxofone, flauta e vocais) Luiz Capano (bateria). O show tem direção geral de Jorge Espírito Santo e direção artística de Alexandre Arrabal, com estética futurista e cenário renovado. 14 anos. **Teatro Bradesco**. *Bourbon Shopping São Paulo, 3670-4100. ♿ Sex. (12), 21h. R$ 160,00 a R$ 280,00. uhuu.com.*



ALESSANDRA TOLC/DIVULGAÇÃO

ines249

GUITARRAS DO JAPÃO

› Em sua primeira turnê pelo Brasil, a banda japonesa de rock **The 5.6.7.8's** sobe ao palco do Cine Joia na sexta-feira (12). O grupo liderado pelas irmãs Yoshiko "Ronnie" Fujiyama e Sachiko está em atividade desde 1986, misturando inglês e japonês e influências do rock americano dos anos 50 e 60 com um espírito punk. A banda ficou conhecida internacionalmente após aparição no filme *Kill Bill: Vol. 1* (2003), dirigido por Quentin Tarantino, em trecho que cantam o hit *Woo Hoo*. Além de São Paulo, o trio também se apresenta no Festival Psica, que acontece em Belém nos dias 12, 13 e 14.

O trio Shonen Knife: pop-punk japonês

FOTOS DIVULGAÇÃO

› Outro representante do rock japonês passará pela cidade na próxima semana. É o trio **Shonen Knife**, que toca no Cine Joia no dia 14. O pop-punk da banda, formada em 1981, notoriamente ganhou as graças de Kurt Cobain (1967-1994), que convidou o grupo para abrir os shows da turnê europeia do Nirvana em 1991. Com grande influência do Ramones, o conjunto atualmente formado por Naoko Yamano, Atsuko Yamano e Risa Kawano virou referência do rock nipônico. Será o único show da banda no Brasil, então vale aproveitar a oportunidade. 18 anos. **Cine Joia**. *Praça Carlos Gomes, 82, Liberdade. ♿ Sex. (12), 21h. R$ 110,00 a R$ 220,00. shotgun.live. Dom. (14), 17h. R$ 150,00 a R$ 300,00. fastix.com.br.*

Estreia no Brasil: a banda The 5.6.7.8's

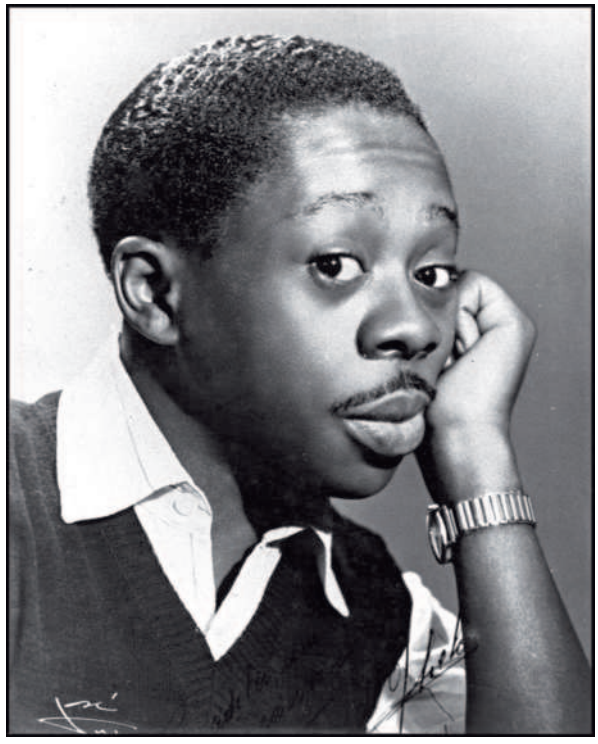
Cena de filme

Ney Matogrosso repetirá a cena que encerra o seu filme biográfico, *Homem Com H* (2025), e cantará mais uma vez no Allianz Parque no dia 21. O longa termina com imagens de bastidores do cantor no estádio do Palmeiras em agosto de 2024. Antes do ano terminar ele retorna ao local para mais uma data da turnê *Bloco Na Rua*. O artista sul-mato-grossense cantará músicas como *Eu Quero É Botar Meu Bloco na Rua, Poema, Roendo as Unhas, Yolanda* e *Sangue Latino*, canção emblemática da sua ex-banda, Secos & Molhados, com a qual foi revelado ao Brasil na década de 70. Restam poucos ingressos disponíveis, e a apresentação é produzida pela empresa 30e. 16 anos. **Allianz Parque**. *Avenida Francisco Matarazzo, 1705, Água Branca. ♿ Dom. (21), 16h. R$ 135,00 a R$ 1 264,00. eventim.com.br.*

BOB WOLFENSON/DIVULGAÇÃO

ines249

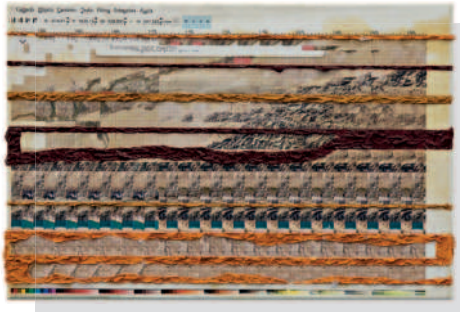
Uma grande Ocupação



ACERVO FUNARTE/CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E PESQUISA/DIVULGAÇÃO

Facetas de Grande Othelo (em sentido horário): em 1945, com Oscarito em 1953, e no palco

Ator, comediante, cantor, produtor e compositor brasileiro, considerado um dos maiores ícones da cultura popular brasileira do século XX, com 103 atuações nos palcos, mais de 100 filmes e 42 gravações em discos em seu currículo. É essa figura multifacetada que o Itaú Cultural (IC) assume a missão de homenagear e preservar a memória na última *Ocupação* de 2025, dedicada a Grande Othelo (1915-1993). A **Ocupação Grande Othelo** inaugura no sábado (6) e reúne mais de 160 peças – a maioria faz parte do acervo de Othelo guardado no Centro de Documentação e Pesquisa da Funarte, parceiro do IC na mostra; outros vêm dos arquivos da *TV Cultura* e da *TV Globo*. São rascunhos de poemas ou outros concluídos – como *Cadê você, Gonzagão?*, escrito em homenagem a Luiz Gonzaga –, partituras originais dos anos 1940, roteiros, objetos, cartas, fotografias, indumentárias, suas agendas para recados e outros cadernos pessoais, além de documentos históricos, como um contrato com a *Rede Globo*, de 1967, um diploma de cidadão paulistano, de 1978, e troféus como o Velho Guerreiro, que Chacrinha lhe ofereceu em seu programa dominical. Para além de narrar sua carreira artística, iniciada no circo ainda na infância, marcada pela parceria com Oscarito, pelo protagonismo em *Macunaíma* (1969), filme baseado no livro de Mário de Andrade, e pelo pioneirismo enquanto um homem negro em uma indústria excludente e racista, a Ocupação se propõe a revelar facetas pouco conhecidos de Othelo, como seu período como vice-presidente da Associação Brasileira de Atores Cinematográficos. Uma sala, com a cenografia de um cinema da época, exibe recortes de filmes em que ele atuou. Para quem quiser ver mais, o Itaú Cultural Play exibe gratuitamente uma mostra dedicada ao ator. **Itaú Cultural.** *Avenida Paulista, 149, ☎ 2168-1777. ♿. Ter. a sáb., 11h/20h. Dom., 11h/19h. Grátis. Até 8/3.*



DIVULGAÇÃO

Obra de Bruno Magliari: em cartaz com Amauri, Anna Bigão, André Bontorim, Fábio Menino, Jandir Jr., Lucas Emanuel, Luiza Lukáh e Paulo Valeriano

DUAS RECÉM-CHEGADAS À TRAVESSA

› A Marli Matsumoto Arte Contemporânea, que funciona desde 2021 na Vila Madalena, abriu a Marli Matsumoto Arte Contemporânea Anexo. O local divide a casa de número 7 da Travessa Dona Paula com a Desapê, galeria estabelecida no ambiente desde 2024, com quem terá uma programação independente, e pretende se voltar à investigação crítica e ao desenvolvimento de propostas experimentais, como um complemento à sede. A exposição inaugural é **Em Alguma Parte**. Organizada pelo artista Juan Casemiro, a coletiva reúne obras de nove artistas que interseccionam pintura, escrita e performance. No mesmo período, a Desapê recebe Fora da Lombada, uma seleção de livros-caixas. **Marli Matsumoto Anexo.** *Travessa Dona Paula, 7, Higienópolis. Ter. a sex., 11h/19h. Sáb., 11h/17h. Grátis. Até 7/2.*

ines249

ESPÓLIO AGNÈS VARDA/DIVULGAÇÃO

PIERRE BOULAT/DIVULGAÇÃO

Varda com sua Rolleiflex em 1950: clicou, no topo, a terça de Carnaval em Paris (a esq.), a Griôs (no centro) e o rio Yangtzé, na China

A VEZ DA FOTÓGRAFA

De *Cléo das 5 às 7* (1962) a *Varda por Agnès* (2019), Agnès Varda (1928-2019) se consagrou como um pilar não só da Nouvelle Vague, movimento cinematográfico francês que rompeu com as convenções do cinema clássico na década de 60, mas do cinema mundial, produzindo até o fim da vida. A nova exposição do Instituto Moreira Salles conduz o olhar do público para uma prática que acompanhou Varda durante toda sua carreira cinematográfica, e até antes dela: a fotografia. Com curadoria da filha da cineasta, Rosalie Varda, com João Fernandes, **Fotografia AGNÈS VARDA Cinema** reúne cerca de 200 fotografias tiradas por Varda, a maioria entre as décadas de 1950 e 1960. Uma das temáticas são as suas viagens. São inéditas as fotos clicadas na China, em 1957, por cerca de dois meses. Em 1962, foi a Cuba a convite do governo do país. Munida de duas câmeras fotográficas, uma Rolleiflex e uma Leica, produziu, a partir das imagens tiradas, o curta-metragem *Saudações, cubanos!* (1963) e capturou momentos como Fidel Castro em uma praia. Nos EUA, documentou os Panteras Negras. Da França, há fotos de uma pequena exposição feita em 1954, no pátio da casa onde morava; cliques da Griôs, primeira companhia de teatro negro de Paris, e bastidores da filmagem de seu primeiro longa, *La Pointe-Courte* (1954). Há ainda autorretratos – um dos interesses de Varda, inclusive no cinema –; retratos da artista segurando diferentes câmeras, que mostram como ela aderiu às diferentes técnicas e linguagens; e uma obra mais recente, a instalação *Instantes parados* (2012), em que articula as tensões entre fotografia e cinema. Em diálogo, a mostra apresenta trechos de filmes da autora, enfatizando como o comprometimento social, o olhar afetuoso e o humor caracterizam a sua produção. **IMS Paulista.** *Avenida Paulista, 2424, ☎ 2842-9120. ♿. Ter. a dom., 10h/20h. Grátis. Até 12/4.*

› A Travessa Dona Paula se prepara para receber, também, a Galeria Pórtico, no próximo dia 16. Dos sócios Adolfo Caboclo e Alexandre Zákia, o espaço de 100 metros quadrados busca repensar o papel da galeria de arte na atualidade, operando como um laboratório de práticas artísticas, espaço de investigação e plataforma de circulação de ideias. Ela abre com **O Desencaixar das Coisas**, com trabalhos de dezesseis artistas, emergentes e consagrados. Há fotografias de Lucimélia Romão e do angolano Edson Chagas, vídeo do português José Maçãs de Carvalho, além de pinturas, objetos e instalações de nomes como o do poeta visual Omar Khouri, de Neno del Castillo e de Peter de Brito. **Pórtico.** *Travessa Dona Paula, 116, Higienópolis. Ter. a sex., 10h/19h. Sáb., 10h/17h. Grátis. Até 14/2*

JOSE MAÇÃS DE CARVALHO/DIVULGAÇÃO

Warburg Hotel (2022), de José Maçãs de Carvalho

ines249

MURAL SP
Raul Mourão

CÁSSIO VASCONCELLOS/DIVULGAÇÃO

JONATHAN WATTS/DIVULGAÇÃO

Raul Mourão (1967, RJ) é artista visual e investiga a paisagem urbana e suas dinâmicas. Desde 1990, cria esculturas, pinturas, vídeos e instalações baseadas no cotidiano, reconfigurando os signos da cidade com humor crítico. Exibiu obras na Casa França-Brasil, MAM Rio, Bronx Museum, MuBE e Americas Society. Vive e trabalha no Rio.

***Hourglass*, aço corten, 465 x 350 x 250 cm, 2020.**

ines249

A NOTÍCIA COM A CLAREZA QUE O BRASIL PRECISA.
Segunda a sexta, às 20h
e sábado, às 19h.
Na TV Jovem Pan News
e ao vivo no YouTube.
jovempan.com.br
JORNAL
Thiago Uberreich comanda o telejornal com independência
e credibilidade onde análises afiadas, fatos checados
e um olhar profundo sobre o Brasil e o mundo levam a notícia
a ganhar profundidade e o espectador, conhecimento.

ines249

NOVIDADE

ACQUA AROMA
CASA CLAUDIA

Acqua Aroma e Casa Claudia criaram uma coleção exclusiva de aromatizadores de ambientes, com uma fragrância sofisticada que traduz o estilo e bom gosto: *velvet cherry*

Escaneie o QR Code e compre agora

www.acquaaroma.com.br

@acquaaroma

1 *Difusor de aromas 350mL.* **2** *Difusor Cristal 200g.* **3** *Essência Concentrada 20mL.*